

PK T5/454
M 34



+

КОРОТКИЙ ПАСТОРТ КНИГИ

Шифр Т5(4кр) М34 Инв. № 2640402

Автор Мейеріаш Др

Назва укр.-руської етимоло-
гії. т. 1

Місце, рік видання Львів 1899р.

Кіл-ть стор. хІК, 228, II, 22, Не;
ін.

- " - окр. листів _____

- " - Іл. 6. ил.

- " - ке _____

- " - со _____

Том _____ п. _____

Конвол _____

Примі _____

784.
УЖЗОНЧА

6

no 144 162
151.

re actual 15
of January 18

Б300085-1

75(43.2)

M37

Handwritten signature

Société scientifique de Chevtchenko à Léopol.

MATÉRIAUX

pour l'ethnologie ukraino-ruthène

publié par la Commission ethnographique

sous la rédaction

de Th. Volkov.

Tome premier.

(Titres et sommaires des articles, explications des figures et index alphabétique en français.)

НАУКОВЕ ТОВАРИСТВО ІМ. ШЕВЧЕНКА У ЛЬВОВІ.

МАТЕРИЯЛИ

ДО

УКРАЇНСЬКО-РУСЬКОЇ ЕТНОЛОГІЇ

ВИДАННЕ ЕТНОГРАФИЧНОЇ КОММІСІЇ

ЗА РЕДАКЦІЄЮ

Х. В. ВОВЖА.

Handwritten vertical text: 2670702

Том I.

Державна бібліотека України

Львів

Лёopol

1899.

З ДРУКАРНІ НАУКОВОГО ТОВАРИСТВА ІМ. ШЕВЧЕНКА

під зарядом К. Беднарського.

З М І С Т.

	Стор.
Від редакції	VI—XIX
Передісторичні знахідки на Кирилівській улиці у Києві, Хв. Вовка	1— 32
Українське рибальство у Добруджі, Хв. Вовка	33— 52
Гончарство у с. Олешні у Чернігівщині М. Могиль- ченка	53— 67
Кушнірство у Галичині, Вол. Гнатюка	68— 78
Будівля на Чернігівщині, М. Могильченка	79— 95
Народня пожива і спосіб її приправи. Вол. Гнатюка	96—110
Весілья у Гадяцькому нов. у Полтавщині, Он. Гриши	111—156
Сороміцькі весільні пісні зап. М. Максимовичем	157—168
Писанки на Галицькій Волині, М. Кордуби	169—210
Палеолітичні знахідки на Кирил. ул. у Києві (додаток), Хв. Вовка	211—219
Звістки й листи	220—228

Додатки:

Спеціальні програми до науково-етнографічних розвідок	I—II
Програма до збирання відомостей допитних народньої по- бутової техніки, Хв. Вовка	1— 22
Показчик	1—11

TABLE DES MATIÈRES.

	Pag.
De la part de la Rédaction.	VI—XIX
Découvertes préhistoriques de la rue de St. Cyrille à Kiev, par Th. Volkov	1— 32
La pêche ukrainienne à Dobroudja, par Th. Volkov.	33— 52
L'art du potier dans le gouv. de Tchernyhov, par M. Mo- hylvchenko.	53— 67
La pelleterie en Galicie orientale, par V. Hnatiouk	68— 78
Les constructions dans le gouv. de Tchernyhov, par M. Mo- hylvchenko.	79— 95
La nourriture et sa préparation en Galicie orientale, par V. Hnatiouk.	96—110
Cérémonies nuptiales dans le gouv. de Poltava, par On. Hrycha	111—156
Chansons nuptiales obscènes recueillies par M. Maximovitch	157—168
Oeufs de Pâques peints dans la Volynie Galicienne, par M. Kordouba.	169—210
Découvertes paléolithiques de la rue de St. Cyrille à Kiev (appendix), par Th. Volkov	211—219
Nouvelles et correspondance	220—228
<i>Additions:</i>	
Questionnaires spéciaux pour les recherches ethnographiques	I—II
Questionnaire pour les recherches ethnographiques sur l'in- dustrie populaire, par Th. Volkov	1— 22
Index alphabétique et analytique	1— 11

Від Редакції.

(Де-що про теперішній стан і задання української етнології.)

The knowledge of man's course of life, from the remote past to the present, will not only help us to forecast the future, but may guide us in our duty of leaving the world better than we found it.

Edw. B. Tylor.

Дарма, що етничні відміни людських порід з давніх давен уже звертали на себе увагу більш доглядливих людей, що навіть у біблійних ще переказах ми знаходимо початки класифікації цих порід, наука про чоловіка у загалі, чи антропология, склала ся дуже недавно. Кожна наука, будши виводом з скуплених і як слід розібраних спостережень, вимага, щоб скластись, найперш усього досить матеріялу і досить досліду. Але й при цих обставинах вона може заснуватись тилькі на підвалні попередніх наук. Історія чоловічого знаття, висліджена Ог. Контом, Герб. Спенсером і иньшими, доводить, що науки з'являли ся у залежности одна од одної, у міру того, як одна наготовляла ґрунт за для другої. От-же ж і наука про чоловіка могла заснуватись тилькі на підвалині загального природознавства і от через що вона з'явила ся тилькі тоді, як було вже досить досвідчень і про витворінне різних верстов землі (геология) і про розвій на її поверху органічного життя (палеонтология) і про склад і функції організмів (біология). Коло середини минаючого тепер століття матеріялів і досліду набрало ся вже досить за для того, щоб могли скласти ся: наука про чоловіка і різні його породи або раси з погляду морфолоґічно-біолоґіч-

ного — спеціальна антропология, наука про найдавніших людей і їхнє життя у передісторичні часи — палеоетнологія чи передісторична археология, наука про окрімні народи, їх расовий склад і побит — етнологія з її описовою частиною — етнографією, і наука про громадське життя людей — Соціология, котрі усі разом становлять одну науку про чоловіка у загалі — антропологию. Як бачимо, треба було чимало часу, поки ці частини чоловічого знаття могли стати вже справжніми науками і щоб могли з'явитись вже такі праці, як твори Ч. Дарвіна, Геккеля, Годрі, Брока, Катрфажа, Гамі, Бера, Мортільє, Лёббока, Тайльора, О. Мезона, Спенсера, Летурно і иньших, котрі поставили ці науки у безпосередній зв'язок з иньшими природничими науками і з загальними теоріями еволюції чи трансформізму.

Етнологія, скуплюючи у собі задання усіх антропологічних наук і прикладаючи їх до окрімних народів, мусила через це скластись трохи пізнійше. Першим початком її була етнографія, се-б то простий фактичний опис ріжних народів, котрий одначе довго змішувався то з географією, то з лінгвістикою, то у новійші часи з фольклором, у залежности від того, як і де шукали матеріалів до вияснення ріжниць між окрімними етнічними групами. Поступовий розвій антропологічного знаття, вивівши етнографію по за межу географії, незабаром показав, що мова не в чим небудь нерухомим, що лінгвістичні ріжниць між народами дуже часто зовсім не припадають до ріжниць соматичних і побитових, що і устна народня словесність, бувши у більшій частині прибудною, те-ж не може вважати ся безпешною підвалиною за для визначення етнічних відзнак ріжних народів і що за для цього доконечне треба завважати на усю сумму відомостей про кожний народ, на його анатомичні і фізіологічні (між иньшим і психичні) відміни, на його етнічний склад, на історію розвою його культури і його побутове життя. Усе оце й становить собою задання теперішньої етнології і етнографії, з того не дуже давнього ще часу, як вони стали на зовсім науковому ґрунті, виробили собі певний науковий метод. Теперішній стан їх вимага перед усім систематичного збирання і класування матеріялу, а потім його наукового оброблювання. Така праця й почалась уже на Заході і досягла найбільшого розвою у Сполучених Державах Північної Америки, де ці науки мають такі інституції, як Bureau of Ethnology і Department of Ethnology in the U. S. National Museum у Вашингтоні і Peabody Museum of Archaeology and

Ethnology у Кембриджі, з їх щорічними Reports, найкращими етнологічними виданнями трохи не у цілому світі. В Європі по всіх найбільших містах є вже етнологічно-етнографічні Музеї і великі збірки, як наприкл. колекції British Museum'a у Лондоні, університетського музею у Оксфордї, Musée de Trocadéro і Musée Guimet у Парижі, Museum für Völkerkunde у Берлінї, антропологічно-етнографічні збірки у ц. к. Naturhistorisches Museum'i у Відні, Ungarisches National-Museum у Пешті, Museo ethnologico Português у Лісабоні, Museo etnografico у Фльоренції, Музей Академіи Наукъ у Петербурзі, Дашковскій етнографічеській музей у Москві і т. и. Окрім загальної катедри антропології у парижькому Museum'i, у парижькій же спеціальній Ecole d'Anthropologie є окрім катедри етнології і порівняючої етнографії (Ethnographie comparée). Такі-ж катедри є вже й у більшії частині європейських університетів і скрізь, навіть по таких далеких сторонах, як Японія і Австралія, видають численні часописі присвячені цім наукам *). Треба одначе сказати, що трохи не по всіх оціх великих західних землях етнологія у загалі і етнографія з особна мають характер більше загальний, дотикаючись трохи не виключно мало-культурних, позаєвропейських людських пород і не звертаючи досить уваги на свою людність, дуже ще мало досліджену. Де-який рух у цьому остатньому напрямку починаєть ся вже однак і тамечки, особливо у Німеччині, де за недавні часи з'явило ся чимало дуже гарних

*) Окрім згаданих уже Reports американських етнологічних інституцій найбільше значіння за для етнології і етнографії мають видання антропологічних товариств: парижького — Bulletins de la Société d'Anthropologie de Paris, лондонського — The Journal of the anthropological Institute of Great Britain and Ireland, віденьського — Mittheilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien, берлінського — Zeitschrift für Ethnologie, фльорентинського — Archivio per l'Antropologia et la Etnologia, уашингтонського — The american Anthropologist, бомбейського — The Journal of the anthropological Society of Bombay і т. и. і окрім видання: L'Anthropologie і La Revue mensuelle de l'Ecole d'Anthropologie у Парижі; Internationales Archiv für Ethnographie у Лейдені; Archiv für Anthropologie у Мюнхені; The Journal of american Ethnology and Archeology у Бостоні; Ethnologische Mittheilungen aus Ungarn у Пешті і багатько інших. Ми не містимо тут спеціальних видань по палеоетнології (передісторичній археології) і фольк-льору, котрих спис можна знайти: перших у книзі L. Niederle, Lidstvo v době predhistorické, v Praze 1893 (російський переклад у Москві 1897), а других у вступній статті Ів. Шишманова у I т. Сборника за народни утворенія, наука и книжнина, София 1889.

праць, наприклад по етнографії будівлі, а також і по загальній етнології окрімних земель.

Трохи инакше склали ся етнологічні студії по слов'янських землях, де політичні обставини і боротьба за свої національні права повернули їх перш усього на свою людність і на рідні племена. Почавшись ще з перших літ ХІХ стол. і не мавши перед собою загально-наукових підвалин, котрі у той час тільки починали ще вироблять ся на заході слов'янські етнологічні студії обмежувались попереду те-ж тільки працями лінгвістичними, статистичними і археологічними і тільки пізнійше перейшли до народної словесності (фольклору) і побутового життя. Одною з перших слов'янських земель, де з'явили ся ці студії і де вони досягли найбільшого розвою і наукової вартости, була безперечно Чехія. Не кажучи вже про праці першого утворителя слов'янської етнографії Шафаржика, про такі інституції як Чеська кор. Академія і Чеський кор. Музей, котрі чимало зробили за для чеської етнології у загалі, не кажучи про дивний розвій антропологічних і палеоетнологічних студій і про численні археологічні видання і музейні товариства, у Празі вже кілька літ як виходять дуже гарні видання *Český lid i Národopisny Sbornik*, а недавно (в 1895 році) одбулась величезна народописна вистава, і зараз же після неї був заснований *Národopisné Museum Československé*, котрий обіцяє бути першою зовсім науковою інституцією цього роду в цілому слов'янському світі. Досить далеко посунулись тепер етнологічні студії і у Польщі. Окрім цілого ряду дуже старанних археологічних дослідів і антропологічних праць (дотичних між иншим і України), окрім таких монументальних етнографічних праць як *Lud polski* Оск. Кольберга і инші збірники, там такі гарні видання, як *Zbiór wiadomości do antropologii krajowej* і *Materyały antropologiczno-archeologiczne* краківської Академії, такі гарні етнологічні часописі, як варшавська *Wisła* і ув остатні часи львівський *Lud*. Етнологічні студії у Югослов'ян, почавшись з фольклорних і лінгвістичних праць Вука Караджича і його школи, досягли широкого розвою у знаменитих соціологічних і правничих працях проф. Б. Богшича, у працях загребської Югословенської академії, котра недавно видала вже 3-ій т. *Zbornik'a za narodni život i obiçaje južnih Slavena*, а тако-ж і у сараєвських наукових інституціях з їх відомим виданням *Гласник земальског музеја у Босни і Херцеговини*. У Болгарії, де не встигли ще розвинути ся студії антропологічні і палеоетнографічні, зроблено вже дуже чимало за для

описової етнографії, соціології і особливо за для фольклору, і видаєть ся дуже коштовний Сборник за народни умотворення, наука і книжнина. На решті у Росії наслідком централізування науки по політично-адміністративних центрах, як Петербург і Москва, етнологічні студії, дуже численні і часами дуже великої наукової ваги, багато втрачують локальний характер, розширюючись на таку велику просторонь, як уся північна і середня Азия, Кавказ, Україна, Литва і т. и., через що політичний осередок держави – Великоросія – зостаєть ся найменше дослідженим з етнологічного погляду. В російських - же етнографичних виданнях, як *Этнографическое Обзорііе і Живая Старина*, а тако-ж у виданнях *И. Р. Географического Товариства* ми знаходимо далеко більше матеріялу про усяких „внородців“: фінсько-монгольських племен, Кавказців, Українців, Литвинів и т. и., ніж про Великорусів. Центральні наукові інституції, котрі присвячують свої праці між иньшим і етнологічним студіям, як *Имп. Русское Географическое Общество* і *Общество любителей Естествознанія, Антропологін и Этнографіи въ Москвѣ*, незалежно від їх дуже великої наукової компетенції, не можуть мати ні досить людей ні досить спроможности, щоб вести ці праці систематично; розвій же локальних етнографичних інституцій і товариств, з причини, котрі не мають нічого спільного з наукою, не тільки не запомагаєть ся, але вноді й просто зупинюєть ся. Одначе усе-ж таки, незалежно від браку спеціально-етнологічних інституцій, російська наукова література числить чимало дуже докладних праць, навіть і не лічивши таких, котрі, як наприкл. „Труды Экспедиціи“ Чубинського, тільки були видані у Петербурзі. Дуже багато коштовного матеріялу містять у собі де-які з описів губерній, зроблені охвицерами генерального штабу; ще більше наукової ваги мають „Сборникъ матеріаловъ для описанія мѣстностей и племенъ Кавказа, Извѣстія Общества Археологін, Исторіи и Этнографіи у Казані, видання локальних філій *И. Р. Географического Товариства* и т. и., не кажучи вже про численні праці окрімних авторів.

У загалі-ж як не далеко посунули ся вже етнологічні і особливо етнографичні студії по слов'янських землях і якого наукового розвою не досягли вони, а все-ж таки їх дуже ще не вистача на те, щоб були можливими навіть загальні визначення антропологічних відмін і етничного складу слов'янських народів. З погляду чисто антропологічного слов'янські народи зостають ся ще досі зовсім невідомими і антропологія, кажучи про Слов'ян, може давати тільки

лінгвістичну їх класифікацію, визначаючи їх тільки, як народи, що говорять різними слов'янськими мовами. Зроблені досі дослідв дають де яку спроможність думати, що слов'янські народи складають ся з двох груп: однієї більше короткоголової, темної і високого зросту (Сербо-Хорвати, Словинці, Чехи, Словаки і Українці) і другої — більш короткоголової, білявої і меншого зросту (Полабці, Поляки, Білоруси і Великоруси), але до яких рас належать вони, у якій мірі вони Слов'яне і у яких етнічних відносинах знаходять ся вони між собою і своїми сусідами — про це ще невідомо, сказати, що нічого. Ще більш відомо чого небудь про початки і первістний тип Слов'ян і саме тепер оце йде наукова суперечка, у котрій одні думають, що давні Слов'яне були довгоголові й біляві, а другі — що вони були короткоголові і темного волосся. Усі ці питання будуть розв'язані тільки тоді, як буде досить антропологічних студій про теперішніх Слов'ян, як будуть досліджені досить старанно і з антропологічного і з етнологічного погляду гірські племена по долинах карпатських і балканських гір, коли буде зроблено досить палеоетнологічних розвідок по усій Слов'янщині і особливо знов поки у тільки що згаданих нами місцях, у Румунії і далі по обидва боки Дунаю, не кажучи вже про Подніпрянщину, Донщину і дальші східні сторони. Ці праці тепер тільки починають ся, або краще кажучи, про їх тепер тільки починають думати, а поки що слов'янську етнологію далеко ще не можна рівняти до східно-європейської або американської.

Етнологічні студії у нас на Україні, повставши також як і по інших слов'янських землях разом з розбудженням народньої самосвідомости, мусли відповідно політичним і громадським обставинам ділитись між російською і польською науковими літературами, бо ж ми не мали досі ні таких як інші слов'янські народи своїх власних наукових інституцій, ні де-коли навіть спроможності видавати наукові річи у нашій рідній мові.

Зупиняючи, з одного боку, розвій нашого народознавства, це одначе з другого боку, чимало його й підпирало, і ми бачимо, що палеоетнологічні і особливо етнографічні студії йшли у нас що далі побільшуючись і досягли тепер де в чому досить значного розширення. Як і у інших Слов'ян, вони те ж почались з дослідів лінгвістичних, археологічних і етнографічних, або скоріше фольклорних, із збирання словарного матеріалу, з розшукування рідної старовини, з записування козацьких дум, а потім і інших пісень, казок, приказок і т. п.; далі почали звертати увагу і на звичаї, і тільки далеко пізнійше по троху і на соматичну антропологію

і на народній побут. Такий поступ нашого народознавства залежав з одного боку од загального розвою антропологічних студій у Словян, а з другого і від думок, що де-ж більше й шукати оригінальних відзнак нашого народу, як не у його мові, ■ його старовині і у його поетичних утворах. Окрім того думало ся — і на свій час може й до ладу, — що таке збирання матерьялу, особливо „з народніх уст“, потребує тилькі совісної праці і не вимага від збірачів особливого підготовлювання. У перших етнографічних програмах, котрі друкували ся в початку 60-их років по маленьких квівських часописях і в одбитках розсилали ся квівською „громадою“ того часу скрізь по Україні, у програмах Чубинського, а потім і у програмах Київського Географічного Товариства навіть до програм не дуже давно ще виданих, ми скрізь бачимо запитання і про фонетичні відмінн мови і про пам'ятки старовини і про фізичні відмінн людності і навіть про релігійні погляди. Через те навіть і в „Трудахъ Экспедиціи“ Чубинського ми знаходимо такі відомости, як те, що у 73% Українців голови „безъ замѣтной сплюснутости“, що „Малороссы вообще красивы“ і що ув Ушицькому повіті „о св. Духѣ народъ имѣетъ правильное понятіе“....

Тим не менш народознавчі студії у нас усе-ж таки розширювались; по декуди матерьялу зібрано вже досить чимало і оброблювання його стає вже на більш наукову дорогу. Докладні і дуже старанні праці д. д. Пипина і Сумцова дають нам спроможність не зупиняти ся тут на літературній історії ціх студій. От-же подивимось тилькі, у якому стані вони знаходять ся у нас тепер, що у нас зроблено і на що при більш систематичній праці треба звернути найбільше уваги.

Наукові студії по анатомичній антропології України почали ся ще дуже недавно з праць Коперницького, Емме, Вейсбаха, Дібольдта, Краснова, Ікова, Талько-Гринцевича, Гильченка. Більша частина їх зроблена дуже старанно, але зібраний їми матерьял ще дуже невеликий, далеко не обійма усього обшару Русь-України і далеко не дає ще підвалин до яких би не було виводів, навіть самих найзагальніших. Ув одній з наслідуючих книжок наших „Матерьялів“ ми сподіваємось подати загальний перегляд усіх ціх праць і звести до купи, все що їми здобуте, але заздалегідь можемо сказати, що теперішній стан антропологічних студій на Україні вимага широких і дуже систематичних дослідів, котрі будуть можливі тилькі тоді, як по наших університетах заснують ся дотичні лябораторії і коли за це візьмуть ся наші численні земляки — земські, військові і инші лікарі,

що мають спроможність користуватись з великого живого матеріялу. Щоб ці студії були користними, безпремінно треба, щоб вони не були, як досі, випадковими і щоб за для виводів не робились те-ж випадкові порівняння, як це бувало не раз уже. Окрім того дуже потрібно було-б, щоб усі антропологічні і особливо антропометричні досліді робили ся по загальному плянові і держачись однієї наукової методи, при чому спочатку можна б було обмежитись хоч би й не дуже широкою, але однаковою за для всіх програмою.

Студії палеоетнологічні, почавшись з класично-археологічних розвідок петербурських академіків 30-х—50-х років, розросли ся потім зразу, дякувати невсипущій праці проф. В. Б. Антоновича і його численних учеників, а тако-ж дослідям проф. Самоквасова, гр. Бобринського і інших, а у остатні часи особливо д. Ч. В. Хвойки. У студиях цих дуже значно переважають праці дотичні т. зв. могильного (курганного) періоду, се-б то доби з кінця неоліту аж до початку історичних часів. Хоч і як багачко вже тут зроблено, але зостаєть ся ще досить зробити. Окрім дальшого розкопування могил, котре ведеть ся вже, спасибі В. Б. Антоновичеві, доволі систематично не тільки з технічного а й з географічного погляду, його ж таки працею почав ся вже й звід здобутого матеріялу, уложенне археологічних карт і т. п. а тако-ж звертаєть ся більше уваги на збиранне й заховуванне кісток. Дуже потрібним здавало ся б нам додати до того ще й статистичне обрахування палеоетнологічного матеріялу (на зразок наприкл. відомих праць д. Е. Шантра про бронзяну добу у Франції), котре дуже придало ся-б до розв'язання де-яких питань, як наприкл. питання про існування у нас бронзяної доби. Окрім того дуже треба було-б звернути увагу і на більше детальний опис, вагу й міру знайдених бронзяних збутків, а найбільше на їх хімічний склад. Що до кам'яної доби, то у нас зроблено, поки що, ще дуже не багато, не висліджені навіть і досить давно вже відомі неолітичні становища по берегах Дніпра і інших великих річок, а тим часом нові знахідки, як приміром хоч би й описане у цій книжці наших „Матеріялів“ становище на Кирилівській улиці і особливо нові знахідки д. Хвойки біля Тришля, вказують з одного боку на те, що неолітична доба на Україні має дуже велику вагу, а з другого — що за для її досліді безпремінно треба дознавати її у зв'язку з неолітом азіатським і західноєвропейським, звертаючи особливу увагу на типологічний опис здобутого матеріялу. Вислідки палеолітичної доби у нас тільки що почали ся, і кілька зроблених знахідок вка-

зують вже дуже ясно як на дуже велику вагу їх з теоретичного погляду, так і на безпремінну потребу більше наукової постанови у нас цього діла з огляду на геологічні обставини знахідок і знов таки на типологічний характер знайденого крем'яного начиння. У загалі-ж не можна не пожадати детального опису наших палеонтологічних збірок на зразок зробленого вже д-кою Мельник опису збірки Поля і видання наших знахідок на зразок європейських видань, а тако-ж і загальних праць, бо існуючі статті, як наприкл. бар. де Бая *Note sur l'âge de la pierre en Ukraine* у VI т. часописі *L'Anthropologie*, будши дуже короткими, не можуть вдовольнити ні нас ні західно-європейської науки.

У етнографії найперш треба відрізнити фольклор, чи народню усну словесність, від настоящої етнографії. За для першого ми маємо вже зразкову по науковій вазі збірку історичних пісень (хоч і ще й досі не викінчену) Антоновича і Драгоманова, „Чумацькі пісні“ Рудченка, зразковий збірник приказок Номіса, величезні „Труди Експедиції“ Чубинського, „Рокисіє“ О. Кольберга, збірник Головацького, збірники казок і легенд Драгоманова і Рудченка, нові збірники Манжури, Ястребова, Грінченка, матеріяли Іванова і інших у Харківському збірнику, численні матеріяли Дикарева і т. н. і на решті дуже гарний періодичний Етнографічний Збірник Товар. ім. Шевченка. Хоч цього матеріялу зібрано вже й досить багато і хоч наукове його оброблюванне (праці Потебні, Драгоманова, Сумцова, Франка і др.) і показало, що він далеко не у тій мірі може бути виразом українського народнього світогляду, як думалось перше, одначе-ж ми зовсім не згоджуємось ані з думками тих, на чий погляд його вже й годі й збирати, ані з думками тих, хто бачить у йому тільки варіянти блукаючих по світові загальних тем. Теми можуть бути чужими й прибудними (як на решті й більша частина усіх етнологічних фактів), але оброблюванне їх завше має свої оригінальні відзнаки. Одначе-ж уважаючи на те, що усна народня словесність чимало дїт уже як відрізнялась ув особливу науку фольклору, а тако-ж і на те, що львівське наукове Товар. ім. Шевченка має вже виданне присвячене до збирання фольклорного матеріялу, ми знаходимо відповідним відлучити його тако-ж і з нашого видання, окрім хіба переказів, що мають спеціяльно етнологічний інтерес, ритуальних пісень і т. н., без котрих опис звичаїв і обрядів не був би повним і зрозумілим.

Що-ж до етнографії у настоящому розумінні цієї науки, то, у порівнянні з фольклором, вона у нас, за деякими виїмками,

ледві тільки починають ся. Не кажучи вже про те, що ми й досі не маємо ніяких материялів ні до вияснення початків і етничного складу нашої людности, ні до визначення відносин її до давніх населеньків нашої землі і теперішніх сусід, і чисто описового етнографичного материялу зібрано у нас і не дуже багато і не скрізь однаково. У нас нема ні історично-археологічного музею, ні хоч трохи докладного історично-побутового опису нашого народу. Окрім кількох пам'яток історичної доби у Церковно-археологічному Музеї Київської Академії, одна однієїнька досить велика і систематична колекція наших історичних пам'яток д. В. В. Тарновського зостаєть ся й досі приватною і досі ще як слід не описана й не видана. Хоч у працях М. И. Костомарова, В. Б. Антоновича, а за їми і у наших молодих істориків, таких як дд. Багалій, Грушівський, Голубовський, Ляскоронський і інші, і де яких російських, як д. Погосинъ, Аристовъ, Саввантовъ і др. ми й вбачаємо вже проби доходити до історично-побутових обставин нашого народу, але усе-ж таки дуже численні історично-етнографічні материяли, що знаходять ся по актах, хроніках, мемуарах і т. д. досі зовсім ще не зведені до купи і не оброблені*). Про теперішній народний побут ми те-ж знаємо не дуже то більше. Не маючи досі ні одного навіть невеличкого українсько народописного музею ми не маємо й скільки небудь докладної етнографічної літератури. Досить сказати, що ув усіх семи томах „Трудовъ Экспедиціи“ Чубинського на опис народнього побуту припадає тільки 74 (!) сторінки, у котрих про побутову техніку, сказати, що й зовсім не згадуєть ся. Про будівлю, окрім кількох уступів у Чубинського, ми маємо тільки дуже невеличку статтю М. Левченка у Записках Київського Географіч. Тов., де-що у Кольберга у його „Покутті“ і кілька невеличких заміток, найбільш у „Київській Старині“ і тільки у найновіші часи з'явили ся про це, та й то у німецькій літературі, дуже гарні і науково зроблені праці д. Кайндля. Про одягу й їжу — і того менш, позаяк усе, що досі зроблено, обмежуєть ся невеличкими звістками у тих-же працях Чубинського, Кольберга, з додатком збірника Маркевича, статті д. Скубака у Харківск. Збірнику та кількох заміток знов таки у „Київській Старині“, то що.

*) Невеличка проба досліду цього роду була зроблена тільки у Київській Старині 1887 р. (N. 10 ст. 336—356) у невідписаній статті „Бытовая малорусская обстановка въ документахъ XVII—XVIII стол.“

Далеко більше пощастило у нас тям поділам етнографії, що більш дотикають ся лінгвістики і фольклору. Що до української мови, то ми тільки пригадаємо імена Максимовича, Бодяньського, Лавровського, Потебні, Житецького, Михальчука, Науменка, але усе-ж таки мусимо сконстатувати, що „великого“ українського словника, котрого ми чекаємо більш 30 років, досі ще нема та й нема, а кілька листків, що були, не наче початком його. позаторік чи що розіслані при „Київській Старині“, не нагадують не то що „академічного“, а навіть хоч трохи по письменному зробленого звичайного підручного словарика. До народнього календаря зібрано матеріялів уже досить чимало, а у останні часи д. М. О. Дикарев почав уже і його наукове оброблюваннє. Ще більше зібрано матеріялу до українських народних звичаїв і обрядів. Про породільні звичаї ми маємо, окрім великих збірників Чубинського і Кольберга, спеціальні звістки Іванова, Живила і в інших; про весільні звичаї окрім цілого IV тому Чубинського і „Покуття“ Кольберга і окрім усіх великих збірок пісень, є цілий ряд спеціальних монографій, починаючи од опису українського весілля Калиновського, виданого ще у 1777 році, і кінчаючи численними, де-коли зовсім вже науковими працями як наприкл. „Малорусская свадьба въ Корницкомъ прих. д. Янчука. Почалось те-ж і наукове оброблюваннє зібраного матеріялу у працях дд. Сумцова, мойї, Охримовича, Ящуржинського і в інших. Одначе-ж і ці праці перш усього мусили сконстатувати, що зібраного матеріялу ще буде дуже не досить і що зібраний він зовсім не систематично і далеко не науковим робом. Найперше, є цілі великі сторони України, як наприкл. Чернігівщина, де весільні звичаї за невеличкими виїмками, сказати що й не записувались, а далі, у-в усьому що досі записане, зверталось найбільше уваги поперед усього на пісні, а не на звичаї, а між звичаями (як і між піснями) знаршне і дуже старанно обминало ся усе, що здавалось записувачам соромним або ніяковим... Меньш, але усе таки досить багачко вже матеріялу зібрано і про похоронні звичаї, але і тут видно, що матеріял збіривсь людьми без усякого спеціального зваття. Найбільше записано знов таки фольклорних річей, се б то причитувань і вірувань і найменьш дотичного до звичаїв і обрядів. У-в всякому разі ми маємо про похорон ряд старанно зроблених праць дд. Василева, Ящуржинського, Ястребова, Литвинової і пр. і можна сподіватись, що незабаром наукове оброблюваннє українських похоронних звичаїв стане

досить значним, особливо коли розшукувачі почнуть звертати більше уваги на факти порівняючої етнографії. Що до інших звичаїв і обрядів, то про деякі з них, наприкл. про пострижини, побратимство, з'явилися вже дуже докладні студії, як напр. д. Потканьського і інших. Чимало матеріалу зібрано вже й про забони, і дещо з його вже досить докладно оброблено на зразок європейських праць д. Сумцовим у його „Культурныхъ Переживаніяхъ“ і у Записках Харківського Історично-Філологічного Товариства. Те ж можна сказати і про вірування, котрих ми маємо дуже гарні збірки Новицького, Іванова, Ястребова і інших. Одначе і про те і друге досліди не велися ще досить систематично і у зв'язку з новішими працями по загальній історії вір у західно європейських літературах.

Українське народне майстерство чи умілість здавна вже зацікавлювало наших етнографів. Найбільше тут зроблено звичайно задля музики. Окрім збирання і видання зразків народнього співу (Лисенко, Кольберг, Ніщинський, Рубець) були вже й теоретичні розвідки тих-же авторів, дд. Русова, Горленка Боржковського, К—ського і інших, були також розправи і про інструментальну музику і т. и. Далеко менше зроблено задля графічних уміlostей. Тут на першому плані треба поставити праці про орнаментацию (наш реферат і збірка на Київському Археолог. з'їзді 1875 р., збірники Косачевої, Литвинової і інших, праці д. Сумцова про писанки і т. и.), котрі нарешті не пішли далі вишивань і писанок, зовсім не зачепивши ні плетіння, ні плахт, ні килимів, ні малярно-будівельної, ні різьбарської орнаментациї, ні навіть керамичної. Те ж не багато зроблено і задля українського малярства, про котре ми маємо тільки кілька описів старинних образів, у більшій частині зовсім ще не виданих, хоч у збірках В. В. Тарновського і у Церковно археологічному Музеї їх вже зібрано і дуже чимало.

Зовсім осібно стоїть у українській етнографії збирання відомостей про народні знаття, котрі треба конче відрізнити од вірувань і од загальної побутової техніки. Більше двадцяти вже років, як ми завели до етнографичних програм Київського Географичного Тов. окрімний рядок питань дотичних цього поділу етнографії (ліку, міри, механічних пристроїв, фізичних і хімічних з'явищ, біологічних фактів і т. и). Одначе з того часу ці питання тільки переписують ся у нових програмах і досі не було ще в одній праці сюди дотичної, коли не лічити дуже гарно зробленої

і далеко ширше, ніж наша, опрацьованої програми до збирання звісток про народно-математичні знаття, зладженої д. К. Щ. і виданої Полтавським Статистичним Комітетом у 1893 році. А проте досліді у цьому напрямкові мали-б дуже велику наукову вагу і завважаючи на те, ми і думавмо умістити незабаром-же не дуже численні відомости, які набрались за цей час у нас і дуже просимо усіх наших земляків-етнографів подавати усі, хоч-би і невеликі материяли до цього, які у їх знайдують ся.

Виїмкою з цього роду етнографичних звісток з'являють ся відомости про народне лікарство. Тут ми маємо, окрім фольклору (замовлянь, нашентувань, молитов і т. п.) і окрімних звісток, як наприкл. у Чубинського, Кольберга, Живила, у Київській Стар.), цілі вже збірки дуже доброго і дуже добре виданого материялу, як *Zarysy lecznictwa ludowego na Rusi południowej* Дра Ю. Талько-Гринцевича і ин., де ці звістки вже оброблені і виложені у науковій системі. Нічого й казати про те, що ці праці мають ще бути досить доповнені новим і більше науково зібраним материялом.

275079 Позаяк соціологія ще не так давно почала виділятись з загального ціклу історично-правничих наук, то і відомости про громадський уклад на Україні і розвій його знаходили собі місце найбільше по правничих дослідях, котрі у нас були посунуті дуже далеко працями таких шановних діячів, як дд. Єфименко, Леонтович, Кістяківський, Владимирський-Буданов, Чубинський і инші. Тільки пізнійше і у порівнянні дуже недавно почали з'являти ся розвідки чисто соціологічного змісту, як наприкл. праці Боржковського і Чернишева у Київській Старині про парубоцькі громади, дд. Сумцова, Охримовича, Ковалевського і трохи инших про початки і склад сім'ї, праці про економічні справи О. Щербини, д—ки Єфименкової, д—ки Радакової і инших. Але таких праць ще дуже не багато і вони далеко ще не на-рівні з поспіхом аналогічних дослідів у західній Європі і особливо у тому, що належить до історії розвою власности і ріжних народніх громадських інституцій.

Як бачимо з цього по нужді не дуже повного і дуже швидкого перегляду, теперішній стан наших етнологічних дослідів вимагає ще дуже і дуже великої праці. Якими щирими і у більшій частині дотепними робітницями не були наші незабутні вчителі — дотеперішні українські етнологи, як багато не поклали вони у свос

діло найщирішого народолюбства, одначе-ж, дякуючи їм і шануючи їх пам'ять, ми мусимо тим самим не ставати на тому, на чому їм довелося стати, а йти далі, вибираючись по змозі на ширші дороги і беручи глибше, ніж вони могли брати...

Присягаючи своє видання збиранню і систематизуванню матеріялів дотичних до анатомично-фізіологічних відмін, етнічного складу, давнього і теперішнього побуту, звичаїв, вірувань, знаття і громадського укладу нашого українсько-руського народу у зв'язку з иньшими, ми захожуємость вести далі працю наших попередників. Вдовольняючи тим потребу нашої народної самосвідомости, ми бажаємо разом з тим пристати з нашими національними матеріялами до великого західно європейського або краще всесвітнього руху наукового народознавства і користуючись здобутками старійшої від нас західної науки, вживати її методів і йти пробитими нею шляхами до розв'язання своїх національно-культурних задань. Не будши господарем в своїй власній хаті, наш український народ, як ми казали вже, не мав досі ні своєї наукової літератури, ні своїх власних наукових інституцій, і наші праці, як і наші робітники на етнографичному полі мусіли шукати притулку то у московській, то у польській, то по иньших слов'янських і позаслов'янських літературах. Тепер, з заснуванням етнографічної комісії при львівському Науковому Товаристві ім. Шевченка і з початком нашого видання, ми матимемо нарешті осередок, до которого можуть скуплюватися наші наукові сили і нам зостається тільки сподіватися на щире запомогу наших шановних земляків...

Поки-ж що Редакція має за обов'язок скласти свою щире подяку Науковому Товариству ім. Шевченка за велику пошану, яку воно зробило їй, довіривши її силам впорядкування цього видання, а також В. поважаному Голові Товариства проф. Грушівському, котрий з почуттям високого патріотизму ласкаво схотів згодитися задля наших „Матеріялів“ на деякі зміни у загальному пляні видав Товариства і узяв на себе чималу працю улагодити нелегкі питання коштів друку, досить значно висших по над звичайні видатки.

У горі цієї передмови ми наводимо слова великого англійського етнолога, одного з перших утворителів нашої науки: „знаття поступу чоловічого життя на землі, од його початків і до наших часів, не тільки запомага нам зазирати у те, що буде далі, а може ще і поводити нами до сповнення нашого обов'язку — зоставити

свiт кращим, нiж вiн був тодi, як ми вступили до його“. Не покладаючись дуже ані на своє знаття, ані на свої сили, ми вважатимем свою справу доведеною і радiтимем дуже, як що нашим „Материялам“ пощастить залишити українську етнольою хоч трохи у кращому станi, нiж вона є тепер.

Хв. В.

У Парижі. Грудень 1898 р.

Découvertes préhistoriques de la rue de St. Cyrille à Kiev

par Th. Volkov.

ПЕРЕДІСТОРИЧНІ ЗНАХІДКИ

на кирилівській улиці у Києві.

У III-ій книжці Записок Товариства ім. Шевченка була уміщена невеличка звістка, тоді-ж таки перекладена нами у парижській „L' Anthropologie“ (V, 506), про знахідку у Києві на Подолі кісток маммута з певними слідами вогню і з обробленими чоловічою рукою кремінцями, а у верхніх верствах того-ж таки місця збутків цілого неолітичного становища. Вважаючи на велику наукову цікавість сих знаходок і бажаючи подати ширші звістки про їх у наших „Матеріялах“, ми зараз-же звернулись до д. Ч. В. Хвойки, що назвав і видобув усеї оті археологічні пам'ятки, і постарались скористуватись усім, що досі було про їх у науковій пресі. Дякувати в шановному добродію Хвойці і де кому з наших земляків, ми маємо дуже докладні витяги з его щоденників, дуже гарні фотографії, пляни, малюнки і т. в. Друкований матеріял на великий жаль наш, обмежуєть ся тільки недавно виданою невеличкою книжечкою квівських професорів д. д. Армашевського і Антоновича¹⁾, та кількома замітками по часописях про реферат В. Б. Антоновича на торішньому археологічному з'їзді у Ризі. Не бачивши ані самого місця знахідки, ані здобутих пам'яток давнини, перейшовших тепер, як ми чули, у власність гр. Бобринського, ми матимемо спромогу подати тут тільки те, що можна було дізна-

¹⁾ П. Я. Армашевскій и В. Б. Антоновичъ, Публичныя лекціи по геологій и исторіи Києва. К. 1897.

тись з згаданих вище жерел, застерігаючи наперед можливість деяких помилок і непорозумінь, тим більше що д. Хвойка не є про-



Місце під кручею, де були знайдені кістки мамута.

фесональним археологом, а погляди д. д. професорів київського університету, що давали йому пораду і доглядали розвідок, не досить ще нам відомі, не будучи ширше публікованими.

I. Знахідки палеолітичні.

Пересічно на 100 – 130 метрів високе над річкою плато, праворуч Дніпра, кінчать ся на північно-східній стороні Київ (на По-



Плян **№ 1.** Загальний плян частини Подолу і Оболоні у Києві

A — передм. Дуб'яниці. *B* — оселя дд. Зінаїди і Вигрієва. *a, a* — печери. *C* — могили. *D* — оселя д. Зарембського. *E* — оселя д. Свигондаського. *F* — Кирилівський манастир. *G* — гора Флашка. *H* — Флоровська гора.

долі) досить великими кручами, перерізаними проваллями. Поуз цих круч тягнеться Кирилівська улица, по західній стороні котрій у в одній з їх, належачої до оселі д. Зіваля, означеній на нашому



Плян N 2.

загальному плянові (див. пл. N 1) літерою В і зроблені знахідки д. Хвойки. Як можна бачити на пляні самих розвідок (пл. N 2) круча ця, зливаючись своїм південно-західним боком з плато, висуває ся рогом на північно-східню сторону у долину Дніпра й Оболоні, маючи з північного боку дорогу до цегельні Багрієва, а з південного невеличкий ручай з ставком і з стежечкою вздовж його на Лук'янівку. Поділена, як і усї вніші кручі між хазяїнами Кирилівської улиці, вона належить до двох осель д. д. Зіваля і Багрієва і доходить трохи не до самих їх хат. В осені 1893 р. д. Ч. В. Хвойка, чоловік дуже освічений і дуже охочий до розшукування старовини, роздивлюючись кручу, наглянув у долішній її частині, у місці зазначеному на пляні N 2 літерою А, у веретві сірого піску у 1м., 50 затовшки, лежачої на глибині більш 19 метрів зараз-же на третійшій свній (сповділовій) глині, — якусь круглу жовтовато-білу пляму. Придивившись ближше, він побачив, що се перетрухла кістка, а обкопавши трохи далі зацевиивсь, що має діло з нклюю якогось вимершого товетошкурця. Попрохавши дозволу у хазяїна оселі д. Зіваля, він зараз же заходивсь коло розвідок. Обкопуючи знайдену нклу, він незабаром добравсь по їй і до частини лобової кістки. Показавши свою знахідку проф. В. Б. Антоновичові, котрий порадив йому звертати найбільшу увагу на те, чи не знайдець ся де коло кісток оброблених кремінців, д. Хвойка повів свої розвідки далі і поузбіч першої знайшов і другу нклу від того-ж таки звїра. Далі відконали й щелени з двома зубами і ще чимало кісток, а між їми і більше по-під їми знайшлись на решті і перші кремінні начиння. Проф. П. Я. Армашевський, закликаний д. Антоновичом, завважив знайдені кістки маммутячими і обидва зацевиивсь, що кремінці, які були коло їх, справді оброблені і дійсно були чоловічим начиннем¹⁾.

¹⁾ На жалє, д. Хвойка, щоб зазначити де що було знайдене, зоставив відкопані кістки, як вони лежали, обкопуючи під їми грулт стовчичками. Через це кістки дуже псували ся, розсипаючись на повітрі, а окрім того їх ворушили в діде, що приходили дивитись. З powodu цього послїднього трапилась оказія, показуюча добре, як ще мало розповсюджене у нашому народі і навіть у кївському міщанстві яке небудь знаттє своєї старовини і як розумно поводить ся наша урядова наука, нязливо ховаючи університетські музеї від очей публки. Зацікавлені пїйшовшиши чутками про те, що у оселі Зіваля знайдено якісь величезні кістки і кам'яні пожі, подольня й оболонці у близшу-ж неділю цілими крмами почали зходитись до двору д. Зіваля дивитись на розвідки. Побачивши що трохи не кождий хоче не тільки подивитись, але й поверіти у руках знайдені кістки, сторож надумавсь зачинити ворота і не пускати нікого у двір. Юрма між тим уже росла, та росла і почала стукати у ворота

Конаючи далі, щоб визначити, як слід, геологічне місце знахідки, а з другого боку, щоб не завалилась була й земля з гори, д. Хвойка заходивсь знімати ґрунт верстами, починаючи з самісїнького верху. Подаючись далі, в глиб гори, д. Хвойка знаходив знов таки у тій же верстві сїрого піску мамутячі нкли і кремінне начиння, котре попадалось по одному (ні разу не було знайдено навіть 2ох, або 3ох разом) і найчастійше поїд кістками, а не в горі над їми. Але ще трохи далі, кістки і нкли почали здібуватись усе рідше й рідше і коли на решті їх вже більше не знаходилось, тоді почали попадатись по троху угалля і де-не-де шматочки скаменїлого дерева. Що далі, угалля було усе білш й більше і на решті його стало вже так багато, що воно лежало вже цілою верствою від 2ох до 10 сантиметр. затовшки. Де не де у цій верстві з угаллям і понілом, де вона була товще, траплялось багато побитих і покотлих кісток, дуже часто зовсім попалених, так що вони розсипались, перш ніж можна було їх виїняти. Посуваючись знов далі, усе-ж таки у напрямку до Лук'янівки, д. Хвойка натрапив на пову археологічну верству трохи нижче першої, зкладену знов таки з угалля, понілу, шматків обпаленого дерева і попалених кісток.

щоб її нустили подивитись, а позаяк сторож не схотів відчинити, частина народу зайшла манівцями з другого боку і з криком ура! кинулась з гори у низ. Побачивши се, люде, що стояли за ворітьями, разом наперлись на ворота, повалили їх і, вдершись у двір, чисто розкидали й побили усі знахідки, а де що й позавосили з собою. Треба додати ще й те, що розшукування старовини і особливо кісток виводжується ся між простими людьми з кїївського мішаньства, як щось таки маюче на меті якісь то практичні лікарські ціли. Прийшовши раз у ранці на розвідки, д. Хвойка побачив, що коло знарешне зоставлених на землі мамутячих кісток пораять ся якась старенька бабуся, відкопуючи собі куховарським ножем кісточки і ховаючи їх собі у хусточку. Бувши з д. Хвойкою робітник кинувсь було відїяти кістки, але той зупинив його і почав розпитувати стару на що їй здались ті кісточки, що вона побрала? — „А вам вони на що? з свого боку спитала стара. „Ви думаєте, що тільки вам і можна з їх користуватись... Хіба я не знаю на що в університеті шкелети товчуть (sic!)... На те щоб людей пользувать... як що кого схотять винодьзувать... Я знаю, я усе знаю... хіба я не знаю, що треба товчені кістки давать і від пропасниці, і від гарячки і від другої хвороби!...“ Були навіть і такі, що після цього посили продавати кістки на торг -- те ж від пропасниці. Звістно, у цій оказії з подоянами не обійшлося мабуть без того, щоб сторож не сказав чого лишнього, а люде розсердились, але першим мотивом усього була півавність і бажанне що небудь довідатись. Ми зараз маємо перед очима лист д. Хвойки, де він, описуючи свої розвідки у с. Верем'ї, каже про тамішніх селян: „Я сам дивую ся, дивлячись на скільки зацінавають ціх людей наші розвідки; їдучи або їдучи з поля і старі й малі, часом не ївши, заходять до нас, щоб подивитись, розпитують ся, роздивляють ся, остерігаючи одно одного, щоб часом не брали чого у руки та не поламали“.

Окрім того у цій новій верстві здібувались знов і крем'яні начиння. Кістки знов були дуже некріпкі, особливо ті, що лежали низько, трохи не на самій сніжній (спонділовій) глинні, на котрій залягають сірі піски з знахідками. У піску д. Хвойка 3 рази натрапив на шматочки необробленого янтарю. Окрім того у тому-ж таки піску, поверх горішньої верстви угалля і кісток, особливо коло дуже великих кісток, він знаходив чималі каменюки-кругляки (з кулак завбільшки), по одному або по двоє. На двох з таких кругляків знати було видимий слід вогню¹⁾.

Цім і обмежили ся розвідки 1893 року. По весні 1894 р. д. Хвойка знов почав розкопувати гору, ідучи завше з N E на S W се-б то зближаючись до плято і Лук'янівки. У цій новій частині кручі було знайдене те-ж що й у першій: знов кістки мамута з кремінним начинням, а далі в гліб гори знов дві тонкі верстви угалля й попілу з перепаленими кістками: тільки тут долішня верства була багатіша на знахідки. Продовжуючи свої розвідки знов у 1895 році д. Хвойка спостеріг, що нижча археологічна верства ставала що далі товійше і нарешті зовсім зникла, а замість неї з'явилась третя верства, як раз по середній між двома першими. Вона містила у собі те-ж що й тії. У 1896 році почала зникати й ця нова верства і д. Хвойка залишив свої розвідки з цього боку, розкопавши частину кручі на 23 чи що метра задовжки і метрів на 10 у гліб гори.

Переходячи тепер до подробиць цих знаходок д. Хвойки, найперше звернемо увагу на їх геологічну сторону. Як бачимо на геологічному перекрої проф. Армашевського, доданому до його бронури і перезнятому у нас, товща берегової терраси київського правобічно-дайпровського плято складаєть ся окрім верхньої чорної землі: з верстви жовтої глини (лессу) **a**, котра низше переходить у верству сірих глинястих пісків **a'**, місцями ствердівших вже у пісковець; з верстви круглякового суглинку **b**; з верстви прісноводних суглинків **c**; з верстви рудої глини з рудляковими зрітками **d**; з верстви ріжнобарвних глин **e**; з верстви білих пісків, переходячих зверху у фарфурову глину **f**; з верстви зеленувато-сірих пісків **g** і нарешті з верстви синьої спонділової глини **h**, під котрою залягають зеленуваті й зелені глини, крейда і т. д. З цих верстов верхні

¹⁾ Д. Хвойка згадує ще й про якісь брусочки досить добре поколотого дерева, зовсім скаменілого, знайдені на самому, мовляв, поверху синьої глини. На надіславій ним фотографії вони не мають на собі нічого досить визначеного.

від **a** до **d** належать до після-третішніх (пост-пліоценових) чи четвертішніх витворінь земної кори, долішні-ж до витворінь третішніх.



Геологічний переріз берегової терраси коло оселі д. Зівала на кирівській улиці.

(По мал. пр. Армашевського : височина побільшена у двох.)

Додвляючись далі до перекрою д. Армашевського, ми бачимо, що горішні верстви, окрім жовтої глини (лессу), čím глибоше, помаленьку осувають ся і, не доходячи до місця знахідок, зникають зовсім, а замість їх на третішній епішій глині лежить вже верства сірого глинястого піску, прикритого зверху міцною верствою жовтої глини. У цьому-то сірому піску й були знайдені збутки маммута з слідами чоловічого життя (А). Таким побитом виходить, що знахідки д. Хвойки лежать у безперечно четвертішньому витворенні і до того у такій його верстві, котра склала ся вже у після-льодовенну добу, як і каже д. Армашевський у своєму відчиті на стор. 25-тій. На більше детальному перекрою самого місця розвідок у попереку кручи, зробленому і наділаному нам д. Хвойкою, ми бачимо, що між археологічною верствою сірого піску і трома верствами пісків, котрі лежать зверху, є ще верства дрібчастого піску з рудою глиною і з кругляками, (g), котру одначе треба відрізняти од верстви **b**, показаної на перекрої д. Армашевського. Ця верства, про котру каже теж у своєму рефераті на рижському конгресі і В. Б. Антонович, і про котру тільки мимохідь згадує П. Я. Армашевський, здасть ся одначе, не має великої ваги задля хронологічної детермінації археологічної верстви, тим більше що кругляки у верстві **e** можуть бути знесеними з гори завчасу осідання річного наносу, а знайдені кістки великого товстошкурця, по досвіді д. Армашевського, належать безперечно до *Elephas primigenius* Blum. Через це, покладаючись на наукову компетенцію проф. Армашев-

ського, ми можемо зупинитись на його думці і вважати цю палеолітичну знахідку належачою до доби післяльодовенної і мабуть до



Поперечний переріз кючі у оселі д. Зіваля по малюнку д. Хвойни.

a) чорна земля (перегній); *b)* жовта глина (десс); *c)* глинясті піски; *d, e, f)* веретви пісків; *g)* дрібчастий пісок з рудою закрушеною залізом глиною, з жорсткою і крупляками; *h)* сірий пісок з трома веретвами мамутячих кісток, угалля і кремнішів; *i)* синя (споділова) глина.

самого початку її, коли уся північна частина теперішньої російської держави була ще під льодовнею. Прирівнюючи цю знахідку до других, зроблених у с. Гінцях, лубенськ. пов. у Полтавщині, у Костенках у Вороніжщині, у с. Студеницях і коло Камінця у Подольщині і нарешті у с. Карачарові у муромському пов. Владимирської губернії, — проф. Армашевський, разом з проф. Антоновичом мають її за *найдавіншу* з усіх їх. Не кажучи нічого за карачарівську знахідку, за невелику помірно давнину котрої

нема що й розмовляти, — нам здасть ся, що порівнянне кївсько-кирилївськїй знахідки до иньших, засноване тїльки на глибинї її, не може мати рїшучої ваги без бїльше детальових дослїдїв, котрих ми досї ще не маємо.



Мал. I. Оброблені кремїнці, знайдені з кістками маммута у оселї д. Зїваля.

До більше докладного висвітління давнини українських палеолітичних знахідок, і особливо кївської, найбільше могли б причинити ся з одного боку докладне визначення інших знайдених кі-



Мал. 2. Те-ж.

сток, окрім мамутичых, а з другого, — може бути і тип знайденого крем'яного начиння. Тільки-ж ні у надісланих нам досі матеріалах, ні у відписах д.д. Антоновича і Армашевського, ніякого

спомину про кістки інших звірів ми не знаходимо. Що-ж до тварин знайдених крем'яців, то він, як і в деяких інших східно європейських знахідках, з'являється досі дуже невизначним.

Про знайдені кістки треба ще сказати й те, що більшість їх була дуже перетрухла і на повітрі зараз же розсипалася. У загалі знайдено було 19 ккл, один уломок черепа, 25 чи що зубів, окрімних і з шелепами, чимало великих довгих кісток, таких як femur, tibia etc. кілька уломків крижових кісток, лопаток, ребер, позвонків і т. п. На де-яких з їх, особливо на кклах було знати слід надрізування у поперек, або розколювання вздовж, а деякі були підпалені, або й зовсім спалені, особливо ті, що виїняті були з веретви угалля з попілом. З ккл ні однієї не знайшлося цілою, уломки-ж були від 60 сантиметр. до 2-ох метрів задовжки.

Знайдені досі з маммутячими кістками крем'яні начиння (див. мал. 1 і 2) перш усього звертають на себе увагу своєю дуже незначною величиною. Найбільші з їх не переходять, скільки нам відомо, 7—8 сантиметр. задовжки, а найменші, котрі нам довелося самому бачити у назбіравшого їх, будучи у Києві, франц. археолога бар. де Бая, часом не доходять і до 2—3-х см. Оброблені вони у більшій частині досить поверховним оббиванням, дуже рідко ретушовані. Деякі з їх тільки загострені з одного боку, деякі (мал. 2) мають bulbe de percussion і нагадують здалека але тільки дуже здалека) французький тип мустьє (mousterien), однак є й багато відщипків (lames), які у російських археологів зветься звичайно ножами і дуже вже близькі до неоліту. Якого-ж небудь загального, ясно визначеного типу вони не мають.

Взагалі приходиться сказати, що палеолітична знахідка д. Хвойки, маючи дуже велику вагу, вимога більшого дослідження і дуже заслуговує на те, щоб наші вчені земляки у Києві постаралися коло ширшого її наукового висвітлення¹⁾.

II. Знахідки неолітичні.

Ще завчасу перших розвідок, д. Хвойка звернув увагу на те, що зверху кручі, під котрою були знайдені маммутячі кістки, по-

¹⁾ Це було вже складене, як ми відібрали від д. Хвойки звістку про нові знахідки у частині кручі, належаючої до оселі д. Багрієва. У тій-же таки веретві сірої ошкву, тільки трохи вище, вище він, знайшов знов сліди чоловіка, кам'яні начиння більш визначеного типу, з кістками маммута, і інших звірів. Сподіваємось, що д. Хвойка і на цей раз поділиться з нами своїм цінним матеріалом, котрий і постарасьмося подати у дальшій книжці наших „Матеріялів“.

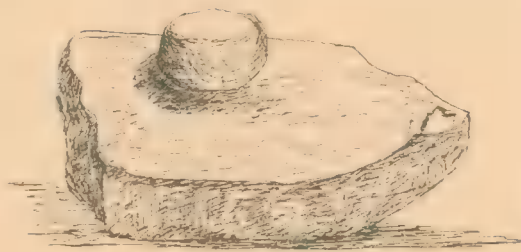
верх землі, а особливо по закраїнах її, де чорна земля трохи по усувалась, трапляло ся чимало черепків дуже давньої і невгарно зробленої посуди. У 1895 році він заходивсь коло розвідок у цій поверхній частині гори, почавши їх з місця зазначеного на плані X 2 під літерою В. Розвідки йшли у протягу 2-х літ.

Горішня верства чорної землі з рослинним перегноем переступно не йшла глибше 40 см. Під нею була вже жовта глина (loess), у котрій де-не-де траплялись більш або менш круглопродовгуваті влоговинки метрів на 3—4.50 задовжки і 2 або 3 завширшки. У глибину влоговини ці йшли ніколи не більше як метра на 1.50, ніколи-ж і до 2.75 м. і були вповнені те-ж темною землею з великою силою річних черепашок, перемішаних з угаллям, попілом, череп'ями, кістками і т. п., між котрими де-не-де надбувались начиння з обробленого креміню і різні костяні вироби. У деяких з таких влоговин, або коло їх, траплялись і збутки невеликих горщиків до вицалювання глиняної посуди. Черепашки часами були нагромаджені такими купами, що лежали верствою у 12 і більше м. задовжки і од 1.50 до 2 метрів завширшки і завглубшки.

Роблячи по поверху усїєї гори невеличкі копанки, д. Хвойка знайшов за два літа 48 таких влоговин. Іноді йому здавало ся, що від влоговини йде якийсь слїд далї, тоді він починав копати канавою і незабаром натикавсь знов на нову влоговину. Порівнюючи ці влоговини між собою, він застеріг деяку різницю між тими, що були ближче до поверху землі і між тими, що були глибше. По влоговинах, що лежали на 20—30 см. під верствою зверхньої чорної землі і йшли у глиб не більше як на 1.50 м. череп'я посуди зробленої з неоднакової, що до складу і до цвїту, глини мали на собі далеко кращу орнаментацию. Черепашок у таких влоговинах було у порівнянні менш, вироби з рогів і кісток здивувались тільки на глибинї і були зроблені більш з рогів оленя ніж лося; оброблених кремінців було дуже трохи. По влоговинах же, що лежали глибше (від 2 до 2.75 м.) череп'я були далеко незграбїйшої праці, з дуже не хитрим орнаментом, скойчячих черепашок було далеко більше, кістки звїрячі були побиті і порозколювані, між костяними виробами більше було зроблених з лосячих рогів і кам'яного начиння траплялось трохи більше. Ця різниця, про котру згадує й шановний проф. В. Б. Антонович у своїх відчитях на рижському з'їзді і у Товаристві Нестора літописця у Київі, дає, здасть ся, думати, що гора тая була оселена людьми двох близьких між собою і по часу і по культурі епох, або що між оселенєм і залишенєм цієї гори пройшов дуже не малий час.

Що до визначіння усіх оціх знаходок у їх цілості, то тут погляди розвідачів трохи не однакові. Д. Хвойка зве знайдені влогвини землянками, думаючи, що більша частина їх була викопана у жовтій глинї, а зверху їх була стріха з кілків або лат, вкритих очеретом або соломою. На засланому нам малюнку реконструкції ціх землянок він зазначив навіть обкопану у глинї лаву навкруги цілої землянки, посередь або у глинній котрої була зроблена піч. Проф. Армашевський у свому відчиті згадує те-ж про землянки, але не зупиняєть ся довго на цьому питанні. Що-ж до проф. Антоновича, то на його погляд, з котрим згоджуємось і ми, знайдені влогвини далеко не мають о стільки зазначених країв, щоб можна було вважати їх за знарошне викопані землянки, сама-ж гора на його погляд була літнім становищем якогось неолітичного племені, де люде жили просто поверх землі (а може й у яких небудь очеретяних або солом'яних курїнях і викидали усе, що було їм непотрібне, навкруги своїх огнищ. Таким побитом ці знахідки д. Хвойки можна вважати більше за огнища (*foyers*) і смітнички (*fosses à détritns, Ustrines*) з купами прїсноводних черепашок, нагадуючих данські, або американські або ще більше французькі (у Boulogne-sur-mer, розкопані Dr. E. T. Hamy) *kjökkenmödding*'и — навкруги¹⁾ і з горнами до випалювання посуду між їми. Більша або меньша глибина ціх влогвин залежить мабуть не від чого иньшого, як від нерівности самої землі, при чому сміття давнїйших часів опинило ся звичайно у нижчих верствах ріжного одкиду.

Роздивимось теперечки деталї знахідок д. Хвойки, користуючись їми до висвітлення життя неолітичних княн.



Мал. 3.

Фауна. Годувались вони, як ми бачимо, мабуть найбільше річними скоїками (*Anodonta Cygnea* і *Unio pictorum*) (див. мал. 13), котрих і досї ще є досить по берегах Дніпра. Ловили вони й рибу: між сміттям по-знаходжено чимало риб'ячих кісток і луски. не гидували мабуть і черепахами (*Testudo*), їли ріжну птицю, вживали, коли траплялось, і м'ясо кози (*Capra*),

¹⁾ Такі купи черепашок тиснуть ся по усіх кручах од Флоровської гори геть до Курєвівки, кільометрів на чотирі.

серни (*C. ibex*), оленя (*Cervus elaphus*, *C. dama*), дося (*C. Alces*), дикої свині (*Sus Scrofa ferus*), бика (*Bos taurus*) і бобра (*Castor fiber*); окрім того знайдені ще целени якогось хижого звіра, мабуть вовка (*Canis lupus*). Не знаємо, чи знайдені



Мал. 4.

кістки визначені науковим робом і згадуємо про фауну цього становища тільки по замітках д. Хвойки і по відчйтам В. Б. Антоновича¹⁾.

¹⁾ У замітках д. Хвойки є досить виразна згадка про те, що були знайдені то-ж і кістки північного оленя (*C. tarandus*), з рогу котрого наче-б то було зроблено і держально одного з приладів, але пі д. Армашевський пі Антонович про його не згадують, хоч це й дуже варт-би було вияснити.

Хліборобство. Мабуть були вже у їх і початки хліборобства. Принаймні між знайденими пам'ятками є плесковатий витертий і трохи вигдублений по середині камінь, з другим круглим камінцем до розтирання зерна (мал. 3). Окрім того д. Хвойка знайшов кілька якихсь обгорілих грудок, котрі він вважає за щось подібне до хліба.

Зброя й начиння. Кам'яного начиння, як ми казали вже, знайдено було не багато. Між обробленими камінцями ми бачимо скребки (мал. 4, *a* і *b*), відщипки, котрі мали правити замість ножів і невеличкі загострені вломки гідні на стрілки. З дрібно оббитого начиння маємо тут тільки один дуже гарний ніж, або може й спицю до сивса 11 см. задовжки і 2.5 завширшки (мал. 4, *c*) знайдений у копанці N 18. Деяке начиння трохи притерте. З такого ми маємо досить характерну сокирку зі зручно притертим лезвом (мал. 4, *e*) і щось, немов ніж, обточене дуже старанно з креміню-ж (*id.* *d*). Парешті була знайдена і одна зовсім вже гарно обточена з усіх боків те-ж кремінна сокирка, котра мусіла бути одним з найкращих виробів з каміню. Але кам'яного начиння, як ми казали, було не багато, а найбільша частина зброї і приладів робила ся з рогу і з кісток. Тут ми бачимо перш усього кілька чималих рогових спиць 13—18 см. задовжки (мал. 5), котрі яко рогалія (Плат. 147) могли здаватись до копання глини (як *pics* у *Spicines* у Бельїї)



Мал. 5.

і до шийної праці, між інв'язим і до рільлі, потім маємо цілу збірку ріжнотипних сокир (мал. 6 і 7). Деякі з їх, 15 см. задовжки і коло 3-х завширшки, зроблені з плесковатого шматка рогу, найбільш лосячого (*C. alces*), загостреного у лезво на ширшому кінці на кшталт сокири; другі - трохи менші, см. 10 задовжки, вже

ВНЕ
 МІСЦІ
 ТЕРИТОРІЯ

більше подібні до різних типів кам'яних сокир, на зразок котрих вони видимо робили ся. Деякі — продовгуваті, деякі короткі і пле-



Мал. 6.

сковаті з досить широким лезвом, в залежності від того, з якого рогу вони робили ся — оленячого, чи лосячого. У одній чи у двох копанках були знайдені й топорища, зроблені з оленячого рогу, до котрих вправляли кам'яні сокири. Коло одного з таких топорищ (33 см. завдовжки) знайшлась і сокира, що як раз прийшлась до дірки у йому (мал. 7). Нарешті робили й костяні сокири з дірками. На лихо, нам не довелося здобути малюнку ні однієї зо знайдених цілими таких сокир і ми мусимо вдовольнитися тільки малюнком одного уломка, що зістався у д. Хвойки (мал. 8). Окрім костяних чи рогових сокир, знайдено було ще чимало (але у порівнянній



Маг. 7.

менш) інших дрібних виробів з того-ж таки матеріялу: долот, або може лощил (lissoirs) (мал. 5, *d*¹, клинків, шил і такого иншого



Мал. 8.

Між їми особливо звертає на себе увагу якесь начинне 17 см. завдовжки і 2 завширшки, з рівчачком виглубленим вздовж

(мал. 9).

Цераміка. Одначе окрім цього костяного начиння, котрого не трапляло ся досі нігде на Україні і котре, переважуючи собою кам'яне (на лік проф. В. Б. Антоновича воно становить не менш як 90—92% усієї знайденої зброї і приладів), робить знахідку д. Хвойки виїмкою серед усіх попередніх розвідок, найбільше цікава річ у цій знахідці се — гончарські

вироби. Не кажучи вже про силу різноманітного череп'я, часами дуже гарно і зміло орнаментованого, д. Хвойці пощастило



Мал. 9.

знайти і цілу непобиту посуду і навіть гончарські горни. Горнів цих знайдено було кілька (на пляні N 2 вони зазначені продовгуватими четверокутниками). Більша частина їх складала ся з четверокутної продовгуватої ямки, викопаної у жовтій глині; вздовж боків були понабивані (мал. 10) кілочки з поколотого ломаччя, а зверх цих кілочків боки, як і дно ямки, були товсто вимазані рудою, після випалу густо-червоною, глиною, принесеною звідкись з сторони, бо на горі такої глини немає. Зверху ямка перекладалась кількома дрюччями, на котрих клали череп'я битої посуди (иводї, навіть, коли були вушка коло черепків, то нализуючи їх за ці вушка на палички, щоб держались), а зверху ця покривка вмазувалась ще знов таки товстим шаром рудої глини. Горни ці були неоднакові завбільшки. Один (у копанці N 1) був 66.5 см. завширшки, 44.5 см. заввишки і 52 см.

завдовжки; другий (на пляні N 26) мав 1 м. 67 см. завдовжки, 84.5 завширшки і більш 45 см. заввишки; були й менші. Одни

тільки горен, зазначений на пляні коло копанки X 21, відзначавсь від решти тим, що був не четверокутний, а барилкуватий: у жовтій



Мал. 10.

і що до роботи і що до більшості. Тії, що ми маємо на малюнку 11, зроблені досить невгарно, з червоної після випалу глини, без вушок і майже без ніякої оздобн. Один з їх (*a*) має 16 см. заввишки і коло 10 завширшки, по середній; другий (*b*) має 12 см. заввишки і 14 у найширшому поперешинику; поверх має старанне вигладжений; третій (*c*) має 15 см. заввишки і 10 у широкому поперешинику, те-ж вигладжений; четвертий (*d*) має 12.5 см. у гору і 11 у горішньому поперешинику; пятий (*e*) дуже маленький має усього 4 см. заввишки і мабуть стільки-ж у вінці; шостий (*f*) має 11 см. у гору і трохи не стільки-ж по середній; з боків до його прироблені дві шишечки немов вушка: до глини у йому домішано трохи муки зтертої з черепашок (у одній ямі, X 37, знайдений був цілий запас такої муки); сьомий (*g*), не двійняк чи „близнята“, як зовуть тепер, а тільки з двома шийками, те-ж дуже маленький — усього 4.5 см. заввишки і завширшки.

Іньяша посуда, трохи мабуть пізнійшої доби, була і більше з вушками і досить гарно орнаментована. На мал. 12-ому ми маємо цілу збірку вушок самих ріжноріжних. Усеї вони мають дірку таку невеличку, що у де котрі можна протягти хіба мотузка

глині був вигдублений півкруглий закапелок, вимазаний рудою глиною, а до його була додана з тієї-ж такої глини те-ж півкругла стінка, так, що усе виходило мов барило. У передній стінці було виведене півкругле чоло. Цей горен був у 52 см. заввишки і у 40 см. у поперек. Горни ці містили у собі звичайно і неоднаковий лік горшків. У барилкуватому горні їх було тільки п'ятеро (4 на дві і 1 зверху), у означеному на пляні під X 30 було 32 горшки, а у самому найбільшому, під X 26, горшків знайшлося аж 35.

Самі горшки, як ми вже казали, були те-ж неоднакові



Мал. II.

(від 0.5 до 1.50 см.), окрім одного (*і, к*), котре має 2 см. і відзначаєть ся зовсім особливою роботою. Дужка його (*і*) така-ж, яку ми



Маг 12.

бачимо і на других вушках, але під їм видавлена влогівника, котра з середини (*к*) видаєть ся плескатою шипкою. На де-яких

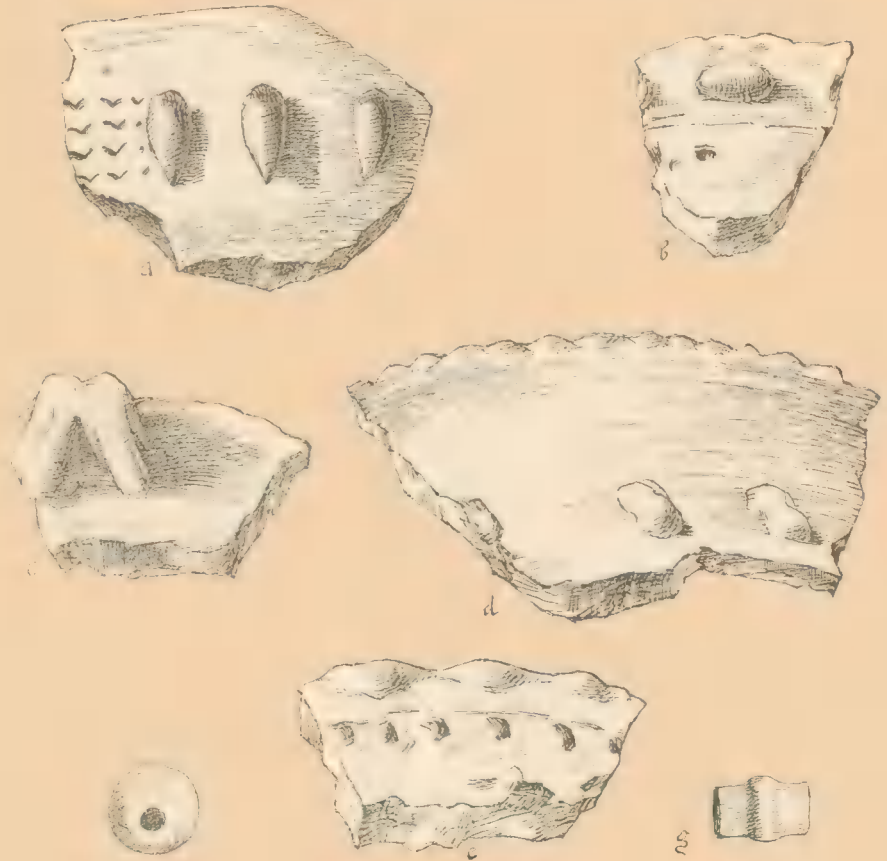
вушках бачимо, що майстер хотів зліпити їх трохи незвичайним робом, або давши їм краснішу постать (а, с), або вигнувши їх



Мал. 13.

хвостиками у гору (*b*), або у низ (*d*); на одному (*m*) є й трохи витисненого орнаменту. У вушку *a* дїрка йде в гору, а не у поперек.

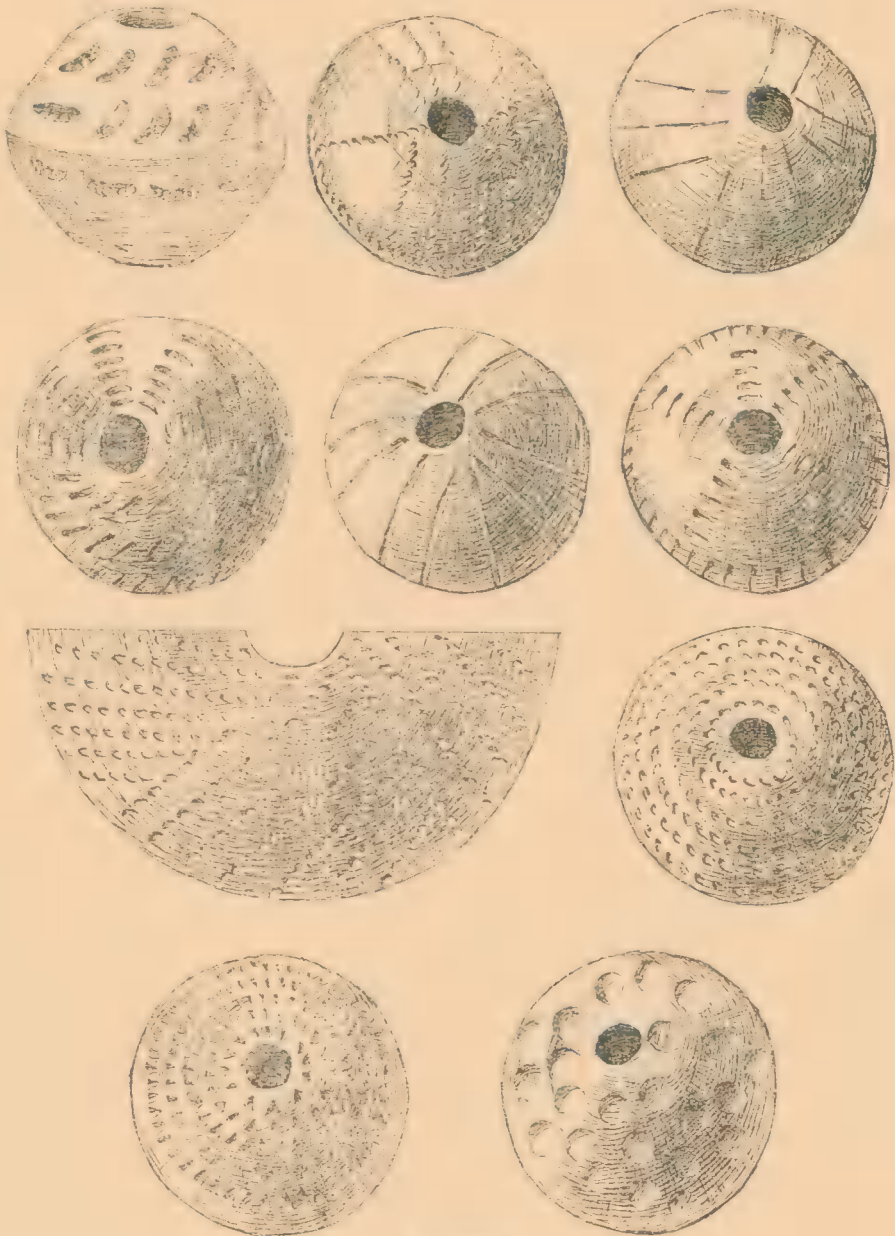
Що до орнаментациї, то ціла таблиця черепків (мал. 13) дасть про неї більше зрозуміти ніж опис. Скажемо тільки, що візерунки робили ся більше усього вигискуваннем на сьвіжій глині, якою небудь карбованою паличкою, мотузком, або-що. Далеко цікавіша орнаментация наліпними шишечками (*pointillage*) (мал. 14), котрі іноді правлять замість вушок (*c*) іноді йдуть навкруги вінця (*a*, *b*, *d*, *e*), буючи поставлені, або сторч до вінця (*a*), або вздовж його (*b*).



Мал. 14.

До кераміки-ж належать і пряслиці (*fusaïoles*), котрих ми маємо чимало на Україні, але більше з червоного лещаднику (шиферу), як на Волині. Тут, на горі, пряслиці з глини і оздоблені більш, або меньш штучним орнаментом (мал. 15), найбільше видавленим

або карбованою паличкою, або чимсь гострим, або кругленьким у перекрої патичком, чи птичою кісточкою. Чимало було прямиць



Мал. 15.

і зовсім не орнаментованих. Діаметр їх звичайно містить ся між 3.5—5 см., однак одна з їх. удвоє більша ніж інші, має 8 см. у попережку.

Намісто, котрого ми маємо у знахідках д. Хвойки дуже небагато, зроблене з якогось досить тонкого глиняного тіста. З тих зразків, що ми маємо (мал. 14 *f i g*) одна наметина зовсім кругла,



Мал. 16.

друга ж барилкувата з пояском по середині. Окрім наместа посила мабуть або за для окраси, або як амулети, і зуби хижих звірів. Один такий.

знайдений у копанці N^o 30 зуб, мабуть вовчий, проверчений по середині, має 3 см. задовжки і 0.5 затовжки по середині.

До кераміки-ж додамо ще одну досить чудну знахідку, котру не так-то легко зрозуміти. Це просто випалена глиняна хвормочка на сокирку, знайдена на місці означеному на пляні літерами *D* і *E*, між ямами NN^o 15 і 16, на глибині 88 см., середь чималої купи угалля й попелу (мал. 16 і 17). Недалечко від неї знайшлась і сокирка, котра як раз приходить ся до тієї хвормочки. На малюнку 16-тому можна бачити обидві половинки її окріма; на 17-му до цілої половинки покладена костяна сокирка, а уломок другої половинки лежить долі. До чого могла здати ся ця хвормочка? Хиба на те, щоб зробити глиняну модель сокирки, щоб покласти її з покійником або що? Такі глиняні сокирки трапляло ся вже знаходити не у в одному місці. Так напр.



Мал. 17.

у Лентвельському (Lengyel) городищі у в Угорщині було їх знайдено трое — усі були добре зроблені на кшталт обточених кам'я-

них сокирок ¹⁾. У нас на Україні двоє таких череп'яних сокирок з дірками (*casse têtes*) знайшов д. Біляшевський на Княжій горі коло Канева ²⁾. Треба одначе сказати й те, що буди знайдена на самій закраїні кручі, де земля вже чимало осунулась і де мерці поховані зовсім иньшим робом, як на версі гори, ця хвормочка могла належати і до иньшої пізнійшої культури, яку знайдено недалечко у оселях Зарембського і Свѣтославського (див. плян N 1 і де здасть ся починають вже прокидатись і металеві річи. Поки що, треба залишити се питання до дальших розвідок у згаданих нами місцях.

На решті до кераміки-ж треба додати і невеличку парсунку з темно червоної глини, знайдену у копанці N 17 під літ. E. Ся парсунку підтверджує тільки те, що ми казали тільки — що за хвормочку на сокирку, бо кілька зовсім таких-же невеличких статуеток було знайдено і у оселі Свѣтославського. За для того ми залишаємо її тут, яко річ мабуть не належачу до культури нашого неолітичного становища Малюнок і опису цих статуеток ми дамо описля у статті про здобутки у оселі д. Свѣтославського, коли розвідка тая буде зовсім викінчена.

Найменьшого сліду якого-б не було металю на усьому становищі знайдено не було.

Теперечки-ж нам зостаєть ся сказати ще кілька слів про самих людей, що жили на цій кручі, се-б то про могилу одного з їх, знайдену д. Хвойкою. Копавши, д. Хвойка знайшов на цій кручі кілька небіжчиків, але усі остатні були поховані зовсім иньшим робом, як перший, котрого він знайшов у ямі N 27. Цей небіжчик був похований в узькій немов мішок ямі сидячки; череп його був зверху, а під їм були у одній купочці другі кістки. Навкруги було покладено кілька скоячих черепашок, невеличкий глиняний горщикок зо слідами червоної краски у середині, сокирка з лосячого рогу, двоє округлуватих камінців, наче зпарошне обточених, і кілька черепків битої посуду. Тут ми маємо зовсім докладно визначений спосіб ховання мерця, спосіб досить характерний за для неоліту, котрий ми знаходимо у багатьох неолітичних становищах у західній Європі; у Чехії (*Lovosic*), у південній Німеччині, у Польщі і т. д. і котрий ми мусимо разом з В. Б. Ан-

¹⁾ Wosinsky. Das prähistorische Schanzwerk von Lengyel. Buda-Pest, 1890. II, s. 17 (Taf. XXVI N 195). 62 і 193.

²⁾ Київская Старина 1893, IV ст. 139. На його погляд це могли бути й дітські цапки.

товничем завважити за належний іменю до неолітичної доби цієї гори. Що-ж до других мерців, то вони були вже поховані лежачки боком і зо зведеними ногами. А як усі вони знайшлись іменно на північній стороні кручі, і саме у тому місці (або не далеко від його), де була знайдена хвормочка на сокиру і глиняна чоловіча пареунка, зближуючі цю знахідку з знахідками у оселі Сьвітославського, то ми й думаємо, що мабуть і сі мерці належать те-ж до пізнійшої культури і їх не треба змішувати з небіжчвом знайденим у копанці N 27.

На лихо, ми не знаємо, що стало ся з кістяком цього небіжчика, чи кістки його, принаймні хоч череп, були зміряні і чи не дають вони способу дізнатись, до якої раси належали неолітичні осельники цієї гори. У ліссі навкруги її, по печерах у інших місцях д. Хвойка познаходив чимало чоловічих черепів, з котрих деякі й були поміряні, але позаяк вони не мають нічого досить визначеного, що до часу, до котрого вони належали, то й знахідка їх і міряння не має на великий жаль ніякої наукової вартости. Скажемо тільки, що більшість зміряних черепів (4 з 5-и) належать до типу виразно довгоголового з покажчиками між 70.1 і 72.88, п'ятий же череп навпаки дуже короткоголовий з покажчиком 87, 13.

Проф. В. Б. Антонович каже у своєму відчиті у Тов. Нестора, що ця гора була мабуть літнім становищем тих самих людей, що жили у кам'яному віці по печерах, недалечко тут же у ярах¹⁾. Се дуже можлива річ, але нас дивує тільки те, що по печерах тих не було знайдено здасть ся ніколи ані однієїнької рогової чи костяної сокирки, котрі, як ми бачили, і численно і своїм типом²⁾ становлять усю оригінальність становища на цій горі. Правда, печери ці більше звертали на себе увагу ріжних розшукувачів, таких, як покійний ген. Багговут, що шукав там мазепинських скарбів, до їх могло навідуватись дуже багато людей і порозносити усе, що там було більше цінного, але все-ж таки не може бути, щоб чого небудь не знайшло ся. Питання це розв'язане буде, здасть

¹⁾ Про сіх осельників квівських і коло- квівських печер див. ст. В. Б. Антоновича: Археологическія находки и раскопки въ Кіевѣ и въ Кіевской губ. въ 1876 г. (Чтенія въ историч. Общ. Нестора зѣт., кн. I, 1879).

²⁾ Скільки ми могли перелічити по витягам з щоденників д. Хвойки, сокирок було знайдено трохи не стільки-ж (31) скільки й інших (лічачи навіть і найдрібніші) костяних виробів, котрих було 35. Із сокирок 16 було з лосеячого рогу, 12 — з оленячого і 3 невідомо з якого рогу, або кости.

ся нам, дальшими розвідками, особливо по печерах досі ще не знайдених, що позавалювались ще з давніх давен.

Не знаємо те-ж, чи можна безпосередньо прирівнювати цю знахідку до „костныхъ городищъ“ на р. р. Волзі, Комі й Оці, як се робить у тому-ж відчиті В. Б. Антонович?.. З хронологічного погляду де-які з цих „костищъ“ як наприкл. пермські належать вже до далеко пізнійшої бронзової доби¹⁾, з типологічного-ж і у тих городищах, що належать до неоліту, як наприкл. у Волосові і інших, скільки нам відомо, ніколи не знаходили таких рогових або костяних сокирок, які з'являють ся найбільше характерними у неолітичній знахідці на кручі д. д. Зіваля і Багрієва²⁾. Коли вже шукати порівняння то може-б ближче було, що до кераміки, згадати про горни на Княжій-горі, трохи не зовсім однакові по складу з кійво-кирилівськими³⁾. Що-ж до сокирок то найбільше подібні до наших і типом і величиною були знайдені у угорських городищах, як наприкл. у Ленгелю⁴⁾ і особливо у швейцарських озерних оселях у Робенгаузені і інших⁵⁾. Тамечки-ж знайдені були й дуже подібні до наших (мал. 5 а і с) загострені роги, здатні до копання землі і мабуть до хліборобства⁶⁾, а також-ж і костяні келпи (casse-têtes⁷⁾). Треба ще додати й те, що найбільше збутків неолітичного лося, а за їм звичайного оленя було знайдено іменно там, де було й найбільше подібного до нашого костяного начиння, се-б то по озерних оселях у Швейцарії⁸⁾. У загалі-ж ми не думаємо, щоб усі оці порівняння, принаймні теперечки могли-б бути нам дуже користними до яких небудь ближчих культурно-історичних висновків.

¹⁾ А. Teplouchoff, Über die praehistorische Opferstätten am Uralgebirge. Arch. für Anthropologie 1879.

²⁾ Див. наприкл. відчит д. Кудрявцева про знахідки у Волосові у „Протоколахъ засѣд. Антропол. отд.“ въ Изв. II. Моск. Общ. Люб. Ест. Антр. и Этн. погр. т. XLIX, вип. 3. ст. 187, або „Опис. предм. антропол. выставки 1879 въ Москвѣ, отд. доисторич. сост. Алучинымъ“ Палеолітична давнина волосовських знахідок не здасть ся нам досить певною.

³⁾ Киевская Старина 1893. IV, стр. 142.

⁴⁾ Wosinsky, Das prähistorische Schanzwerk von Lengyel. Buda-Pest 1890, III, 126.

⁵⁾ G. et A. de Mortillet, Musée préhistorique, pl. XLIX, fig. 457; pl. LI, fig. 472, pl. LII, fig. 488, 491.

⁶⁾ Munro The Lake-Dwellings of Europe, p. 503, fig. 185, n. 7.

⁷⁾ Wosinsky, op. cit. II, taf. XXII, fig. 168. G. et A. de Mortillet. Op. cit. pl. LIII, fig. 508.

⁸⁾ G. de Mortillet, Origines de la chasse, de pêche et de l'agriculture. P. 1890. p. 108—109.

Оце й усе, що ми знаємо про здобутки д. Хвойки на кручі у оселях д. Зіваля і Багрієва. Спасибі шановному розвідачу, ми могли дати, користуючись його матеріялом досить повну картину дуже оригінальної і дуже цікавої культури, котра дуже одхиляєть ся від усього того, що ми знаємо досі на Україні. Нам здаєть ся одначе, що другі дослідн навіть того-ж самого невсипущого д. Хвойки, котрому ми тут складаємо щирю й сердечну подяку за його поміч у нашій праці, дослідн, котрі він веде у оселях д. д. Зарембського і Сьвітославського, на Фльоровській горі, у с. Верем'ї і т. д. доведуть у кінці до того, що й ця культура не буде нам видавати ся такою відрубною від усього иншого, як здаєть ся тепер.

Xv. Вовк.



Sommaire.

Découverte de deux stations (l'une paléolithique et l'autre néolithique) faite en 1893 par M. Č. Chvojka dans les propriétés de M. M. Zival et Bahriév, situées dans la rue de St. Cyrille à Kiev. I. Trouvailles paléolithiques: gisement dans la partie inférieure d'un promontoire du plateau de la rive droite du Dniéper; ossements de mammoth (une partie du crâne, 19 fragments de défenses, env. 25 dents, quelques machoires, beaucoup de fragments d'os longs et plats fendus et incisés); silex travaillés; traces de feu, morceaux de charbon et d'os calcinés; caractère géologique du gisement faisant croire que la station appartient au commencement de l'époque post-glaciaire. II. Trouvailles néolithiques: 48 foyers et fosses à détritits sous la couche supérieure (végétale) du même promontoire; amas de coquilles édules; fours pour la cuisson de la poterie; faune; traces d'agriculture: instruments en pierre polie et en os (pics, haches, herminettes, casse-têtes, poinçons etc.); céramique; sépulture (une tombe à inhumation) contenant un squelette en position accroupie auprès duquel se trouvaient: un petit tas de coquilles, un petit pot avec des traces d'ocre rouge, une hachette en bois d'élan, deux pierres rondes et quelques tessons de poterie). Caractère exceptionnel de ces trouvailles parmi celles connues jusqu'à présent en Ukraine.

Explication des figures.

page 2. Vue générale du gisement paléolithique.

— 3 Plan (N. 1) général des quartiers bas de la ville de Kiev (Podol et Obolone) situés dans la vallée du Dniéper: A. Faubourg de Loukianivka. — B. Propriétés de M. M. Zival et Bahriév dans la rue de St. Cyrille. — a. a. Cavernes. — C. Kour-

gans. — D. Propriété de M. Zaremsky. — E. Propriété de M. Sviétoslavsky. — F. Couvent de St. Cyrille. — G. Mont Skavyka (Chthékavytzia). — H. Mont de St. Flore.

— 4. Plan (N 2) du promontoire faisant partie des propriétés de M. M. Zival et Bahriév où ont été faites les trouvailles: A. Trouvailles paléolithiques. — B, C, D, E, F, G. Divers endroits de la station néolithique. — 1—48 Excavations dans le loess (sous la couche de la terre végétale de 30—40 ctm. de profondeur) remplis de cendres, de charbon, de tessons de poterie, d'ossements et de détritius de toutes sortes (probablement des foyers) et entourées d'amas de coquilles d'eau douce (*Anodonta cygnaea* et *Unio pictorum*) env. 2 m. de largeur et de profondeur et jusqu'à 12 m. de longueur. Les signes carrés indiquent les emplacements des fours de poterie. A droite les maisons de M. M. Zival et Bahriév et la rue de St. Cyrille.

— 8. Coupe géologique longitudinale du promontoire de M. M. Zival et Bahriév (d'après M. le prof. Armachevsky): a) loess, passant vers le bas à une couche a' de sables argileux gris; b) sables argileux avec des cailloux roulés; c) sables argileux; d) argile rouge avec des rognons de marne; e) argiles multicolores; f) sables blancs se transformant vers le haut en un grès caolinisé f'; g) sables gris-bleuâtres; h) argile bleue à *Spondylus*.

— 9. Coupe transversale du même promontoire à l'endroit des fouilles (d'après M. Chvojka): a) terre végétale; b) loess; c) sables argileux; d, e, f) sables; g) gravier avec de l'argile rouge et des cailloux roulés; h) sables gris avec trois couches d'ossements de mammoth, du charbon et des silex travaillés; i) argile bleue à *Spondylus*

— 10. Fig. 1. Silex travaillés, trouvés avec les ossements de mammoth.

— 11. Fig. 2. Id.

— 14. Fig. 3. Pierres à écraser les grains (meule).

— 15. Fig. 4. a et b. Hachette et lame en silex partiellement polies; c. d. deux racloirs; e. lame ($\frac{1}{2}$ de la gr. nat.).

— 16. Fig. 5. Instruments en bois de cerf: a. b. pics; c. e. herminettes; d. lissoir.

— 17. Fig. 6. Haches et herminettes en os et en bois de cerf et d'elan (de 9 à 15 ctm. de long. et de 3 à 4 ctm. de larg.).

— 18. Fig. 7. id. En bas une hachette en silex poli emmanchée dans un morceau de bois de cerf.

— 19. Fig. 8. Fragment d'un casse-tête en os.

— 19. Fig. 9. Instrument indéterminé en os.

— 20. Fig. 10. Plan et coupe transversale du four à poterie; à droite un des morceaux de bois qui servaient à appliquer la couche d'argile rouge sur les parois d'une excavation creusée dans le loess.

— 21. Fig. 11. Vases faits à la main (a=10×16 ctm; b=12×14; c=10×15; d=12,5×11; e=4×4; f=11×11; g=4,5×4,5, à deux gueules.

— 22. Fig. 12. Série d'anses, dont la largeur des trous varie entre 0,5 et 2 ctm. L'anse a a un trou dans la direction verticale. Au dessous de l'anse i il y a une dépression qui forme sur le côté opposé du pot une saillie k.

— 23. Fig. 13. Tessons de poterie ornementée. A gauche les coquilles d'*Anodonta cygnaea* et d'*Unio pictorum*.

— 24. Fig. 14. Tessons avec l'ornementation en appliques (*pastillage*). *f* et *g*. perles en pâte argileuse.

— 25. Fig. 15. Série de fusaïoles en terre cuite (de 3,4 à 5 cm. de diamètre, excepté une qui est deux fois plus grande).

— 26. Fig. 16. Moule en terre cuite de hache.

— 26. Fig. 17. Le même moule dans une valve duquel est placée la hache en bois d'elan, qui servait de modèle. (Etant donnée l'absence absolue même des traces de métal quelconque dans la station, il ne reste qu'à croire que ce moule était destiné à modeler des haches en terre cuite qui avaient pu servir comme objets votifs).



La pêche ukrainienne à Dobroudja

par Th. Volkov.

УКРАЇНСЬКЕ РИБАЛЬСТВО У ДОБРУДЖІ.

Дунайські гірла з давніх давен на́дили до себе наших земляків, особливо тих, що жили більш з рибальства та ловів. Вже у XII столітті ми бачимо тамечки галицьких рибалок. У Іпатській літописі під р. 1159 пишеться про Івана Ростиславовича, що він „ста въ городѣхъ Подунайскыхъ и избѣ двѣ кубарѣ... и пакостяше рыболовомъ Галичскимъ.“ Чи зникло там українське рибальство пізнійше, чи може й не переводилось ніколи, — не вважаючи на усі історичні пертурбації, — ми цього не знаємо; відомо нам одно тільки, хоч би наприклад, і з думи про Олексія Поповича, що запорожці здавна вже знали дорогу на Дунайські гірла і нема нічого дивного, що готина козаків вибитих Текелієм із Січи у 1775 році пішла туди як до дому, щоб знов почати жити там на своїй волі, рибалити й полювати.

Про вихід запорожців за Дунай і про тамішнє їх життя було вже оповідаєно у нашій досить давній вже праці „Задунайская Сѣчь“ у „Київській Старині“.¹⁾ Пригадаємо з неї теперечки тільки те, що

¹⁾ Київ. Стар. 1883 р. січень, лютий і квітень і в окремому виданні: Кондратовичъ О. Задунайская Сѣчь по мѣстнимъ воспоминаніямъ и разсказамъ. Київъ 1883. Окрім того ширше було оповідаєно про рибальство у Добруджі в статті „Русскія колоніи въ Добруджѣ“ підписаній Лупулеску в тій-же таки Київ. Старині (1889, січень, лютий і квітень). Усе що ми містимо тута тепер, пишеться по замітках і малюнках зроблених ще в 1880—82 роках за часи мого пробування в Добруджі. Замітки ці далеко не повні, чимало осталося такого, на що треба-б було звернути більше уваги, але усе таки ми їх містимо, вважаючи на те, що про се ще ніде нічого не було писано і ще більше на те, що може хто, прочитавши їх, матиме охоту їх доповнити і довести до більшого ладу.

належить до рибальства. Найперше цікаво звернути увагу на те, що знайшовши Дунайські гірла вже осаженими некрасівцями, запорожці подались по Дунаєві далі і осівшись попереду ■ Панчові, а потім у Великих Сейменах, усе-ж таки не забували Дунайських гірл і що-року виїздили туди ловити рибу на свої і тоді вже досить численні рибальські заводи, розкидані по усій дельті. Вигнавши нарешті некрасівців і осівшись Січою в Дунавці, запорожці хазяїнували вже по всій наданій їм од турецького уряду землі: се-б то по річці Дунавцю, по плавнях і лиманах навкруги Січи, і ловили рибу не платячи навіть десятини. По Дунаєві-ж і по Чорному морю і у лимані Разині (Raseln на німецьк. картах) вони мусили платити десятину, так як і всі інші. Рибальство, як і на Дніпровській Січі, було найголовнішою козацькою працею, і їм та ловами і держалось усе козацьке господарство, тільки на Дунавці козаки не ділили що року поміж курінями пригожі до рибальства місця, як то було на Дніпрі, а кожний курінь рибалив де хотів, що залежало й від того, що таких місць було скрізь досить, а найголовніше від того, що рибу ловили більше на узмор'ї переметами, котрі приходилось раз-у-раз перестановлювати в залежності од витворіння обмелів і т. і. Усі куріні мали свої спільні рибальства, забивали їзи, ловили неводами чи „матулами“. Робили усі, по черзі, окрім хіба старшини та старих козаків, що вже робити нездужали; заробленим користувались те-ж усі, живучи в куріні спільним громадським життям. Таким побитом рибальство запорожецьке і в Добруджі було справжньою спільною, як і на Дніпрі. Одначе, як окрім Січи, навкруги неї була ще і так звана Райя, се-б то не належні до Січи і до січового господарства оселі жонатих людей, що не забували одначе й рибальства, то й окрім січового спільного рибальства було й окреме хазяїнське. Заможні люде з Райї, найчастіше ті-ж таки козаки, що повиходивши з Січи і поженившись жили собі у Райї на своєму господарстві, мали свої власні заводи, до котрих вони приймали в спілку всякі „забігли душі“ а найбільше січових „годоколінчиків“, завше ласих придбати що небудь собі у власність, чим-би вони могли орудувати по своїй волі, незалежно од куріня. Здобуток паювали на три частини: одна йшла властителяві заводу, а дві остатні — спільникам за їх працю.

Шізнійше, після виходу запорожців і Райї в 1828 році з Гладким до Росії і кінця задунайської Січи, зразу запропало зовсім і куріinne спільне рибальство, ті-ж козаки, що позоставали ся, ловили тільки на своїх власних заводах, приймаючи у спілку нових мандрівців з України, котрі втікали за Дунай од кріпацтва, що запану-

вало тоді у нас під „протекцією“ Москви, тих „забіглих душ“, з котрих складала ся теперішня українська людність Добруджі. Тільки се вже були більше хлібороби, а крім того люде незможні; вони вже не були і такі звиклі до води, як колишні запорожці і не такі забезпечені люде щоб держати свої заводи. Які з їх і йшли рибалити, то хіба в спілку на чужі заводи. Через це й у загалі рибальство се-б-то заводн. почало переходити до рук грошовитих чужинців, купців — греків, румунів, а найбільше липован — московських старовірців, що по сліду некрасівців виселялись із Росії, тікаючи од релігійного утиску. Теперечки українські заводи позоставали ся (та й то не багато) тільки на узмор'ї, у Катирлезі, то-що, решта-ж усі найбільше грецькі та липованські. Одначе змінили ся тільки хазяї, саме-ж рибальство, його техніка — усе-ж таки зостала ся українським, руснацьким, як там кажуть. „От, дивітьця!“ казав мені раз один приятель, їдучи зо мною парівцем по Дунаї і вказуючи на рибальські човни, що помалу наближали ся до нас їдучи проти води: „наловили риби руснаки, тягнуть її в човнах „на едеку“, їдучи берегом, — те-ж руснаки, на бабайках (веслах) — знов руснаки, а на деменї сидить сам хазяїн — безиремінно липован!“ І справді було так і в той раз і завше, коли мені не траплялось бачити рибалок у Добруджі. Ніхто не знає так води, як руснаки, ніхто не зумів так зручно рибалити, як вони, без їх не обійдеться ся ані на одному заводі — тільки-ж здобуток з їх праці йде вже не їм, а тим, у кого є гроші, щоб їх наймати... А залежить се од бідноти, а найбільше од браку освіти. У тій-же самій Добруджі, поруч з українцями живе чимало німців, болгарів — не багато чим освітійших од наших руснаків, а все-ж освітійших: у кожному селі в їх коли не „ферейн“, то яке небудь „дружество“, вони зміють дати собі раду, улагодигнесь у спілку, і все у їх йде по людському, а у нас... от як бачите!...

Одначе перейдемо вже до етнографії рибальства в Добруджі. Справжнє українське рибальство, як ми кажемо, вдержалось досі тільки на узмор'ї, у Катирлезі і — треба додати — вдержалось ще таким як було перше, за Дунавецької Січи. Бувши хазяїнськими кармашні заводи в Катирлезі усе-ж таки, що належить до робітників, зостають ся ще заснованими на спілці. Більша частина рибалок стає до хазяїв з полу-паю, се-б-то з половини усього здобутку, поділяючи таким робом з власителем заводу і вдачу і невдачу лову; одначе їжа їхня і в загалі увесь кошт їхнього життя вищитуєть ся з їх паю. Окрім „кармашників“ се-б-то справжніх рибалок, на кожному заводі є ще різальщики, солильщики й інші,

що вже наймають ся од хазяїна помісяшно, або на увесь час лову за готові гроші, незалежно від того, чи буде який здобуток, чи ні. У рибальстві на солодкій воді, одну з найширших відмін його становлять так звані єрики (слово мабуть занесене до Добруджі не-красівцями), більшість котрих належить липованам, хоч трапляють ся ще й українські. По ціх єриках, коли не хазяями, то найголовнішими техніками так зв. гардаджіями і їх помішниками бувають виключно руснаки і вже не з паю, а просто за гроші од власителя. По великих лиманах — Разніні, Бабадагському й інших — рибалють великими неводами — матулами. Матульні заводи належать те-ж до хазяїв, одначе й по їх робітників, здебільшого усе-ж таки руснаків, приймають те-ж з полу-паю. Окрім цього рибальства на широкий розмір — заводського — ловлять ще рибу авами, вентерями, кітцями і т. і. — приладами, до котрих не треба вже багато людей (звичайно вистача 2—4—6 чоловіка) і багато зайвих грошей. Таким рибальством бавлять ся трохи не всі люде у Добруджі, але усе-ж таки найбільше руснаки.

Таким побитом виходить, що крім дуже невеликого числа власителів кармаків і де-коли єриків, решта українських рибалок перевелась на кармашників і матульняків, се-б то коли не просто наймитів то робітників — співщиків по заводах. З їх трохи не виключно складають ся рибальські вата́ги, починаючи з старших кожної з таких ватаг о́таман а і його помічника — карлаша́ і кінчаючи звичайними матульняками, різальщиками, солильщиками і кухарями. Де-коли се люде жонаті і навіть доволі заможні, у більшій же частині особливо прості кармашники, матульняки, різальщики й інші — трохи не зовсім гола сіромашня, а деколи й зовсім таки гола, така гола, що на вишому і справді таки нічогосінько нема, окрім хіба шматка старої сітки — матули — обгорнутої навкруги тіла нижче пояса; сіромашня без ніякого приутлку окрім рибальського куріня на заводі та шинку в місті, як рибальство скінчить ся.

Перед початком лову усі оті голодранці стягають ся по троху до відомих їм „рибальських“ шинків у Тульчі й у Катирлезі; туди-ж навідують ся, шукаючи собі робітників, і власителі рибальських заводів. Ватагу набірають звичайно отаман з карлашем заздальгідь вже договорені хазяїном заводу, але завше разом з їм, бо він сам видає новим співникам завдатки, і викупає їхню одєжу й інші річі з шинків, або справляє нові на одробіток. Трохи не завше матульняк, забравши завдаток або одєжу, зараз-же йде до другого шинку і пропива, або заставля усе чисто, а пропивши, йде знов по шинках, шукаючи нового хазяїна, щоб обдурити таким же побитом

і його. Нарешті, коли вже дурити більше не можна, після кількох днів тяганини, лайки, а де-коли й бійки, хазяїн з отаманом набірають як-небудь цілу „матулу“ се-б то дванадцятєро рибалок до неводу і четверо, або шестєро різальщиків і солильщиків і одвозять їх на завод, не без того звичайно, щоб по дорозі, або й відтіля хто небудь не втік, занісши з собою одежу, сокиру, або що вище. Скінчить ся лов, поділять здобуток і сїромашня знов вертаєть ся до шинків, за 2 або 3 дні пропива усе, заставля знов усе що має при собі й на собі і живе. тивняючись з шинку до шинку, до нового лову, до нових завдатків... І якого тільки люду нема поміж отими матульняками! Нам доводилось бачити там і таких, що побували трохи не по усіх острогах од Дону до Пруту; таких, що вчились колись-то по гимназнях та семинарнях, вміли колись говорити по французькому чи по німецькому і серед полупьяної розмови і сороміцьких пісень зовсім негаданно могли здивувати якою небудь латинською приказкою... Почнеш розпитувать: „от-там-то був, те-то робив, і так, і так... а тепер от як бачите — замотавсь у матулу!“... Не легка праця, та незавидна й доля цієї сїромашні: життє завше у воді, серед болота у плавнях, дуже тяжка робота, горілка, а нарешті й пропаєниця, а найбільше й пранці — швидко з'їдають їх залізну силу. Досить добрий, а часами й зовсім таки добрий заробіток пропиваєть ся вноді ще задалегідь; матульняки, навіть і пристаркуваті вже люде, дуже рідко стають самі хазяїнами, а більше й старіють ся сїромахами, або просто так якось пропадають, не знать навіть і куди...

Звернемось тепер до технічної сторони самого рибальства і почнемо з рибальської будівлі — з заводів.

Заводи бувають або сталі або на який-час, у залежності від того як і де ловлять рибу. Морські чи кармашні заводи (бо в морі, як ми казали вже, ловлять тільки кармаками) завше бувають на одному місці, найбільше в самому Катирлезі і побудовані або на самісінькому березі моря, або більше коло пристані, чи як кажуть у Добруджі — скелі, у Дунайському гірлі і роблять ся завше з дерева, на довгий час. Сталими бувають те-ж і заводи на ериках, бо раз ерик прокопаний, то з його вже нікуди не пійдеш, — і роблять ся те ж більше з дерева, або з плітню. Інше діло по матулах: переносячись що року, а вноді і двічі на рік з одного місця на друге, матульні заводи ніколи не можуть бути сталими, а роблять ся тільки на який час, звичайно з очерету, з соломн та з легких дрючків, котрі-б не важко було перевозити на возах, або на човнах з одного становища на друге. На нашому малюнкові (мал. 1.) можна бачити такий матульний завод на Таш-Буруні, на лимані Разні,

де мені самому довелося прожити кілька днів у 1879 році. На досить височенькому і досить голому березі стоїть кущок очеретяних курінів. Найбільший з їх з широким піддашшем над дверима — се осередок усього заводу — кирган. Збудований він дуже не хитро: у землі викопана дуже не глибока (0·30—0·40 стм. завглибшки) четверокутна яма, посередні обох вузких боків її забито дві сохи, на їх покладена ключина, а зверху кілька лат, вкритих очеретом. Вийнята з ями земля складена завше навкруги під стріхою, так щоб до киргану не затекла часом вода од дощу і не піддувало вітром. Задній причілок робить ся завше глухий, а в передньому зроблені двері — звичайно трохи з боку, бо посередні стоїть соха, до котрої



Мал. І. Рибальське становище на Таш-Буруні в Добруджі.

вони й починають ся. У киргані держать усю рибальську справу: струмент, зайві сітки, кодоли, вал, катран (се-б то коломазь), сіль, соляла — се-б то зрізки — складати солону рибу, відра, весла й усяке инше начиння, там-же особливо у дощ і солять рибу. Як же дощу нема, або не великий, то солять її на великому столі під піддашшем. Стіл цей зроблений з досить міцних дощок, стоїть на 4-х стовпцях, забитих просто до землі. Недалечко од киргану, під невеличкою повіткою, котра те-ж як і піддашше коло киргану робить ся не стільки од дощу скільки від сонця, — зроблений другий стіл — різати рибу, наготовлюючи її до соління. З боку те-ж коло киргану під гостроверхим солом'яним, або очеретяним дахом є завше льодовня — просто у досить глибокій ямі, викопаній у землі. Далі

за кирганом у гору стоять каліби,¹⁾ де живуть, або вірніше — селять рибалки, а на самому версі — хазяйська каліба, трошки більшенька і трохи чепурніша ніж інші, завше добре замкнена, бо там ховаєть ся більше коштовний запас і що найголовніше — горілка без котрої обійтись ніяким робом не можна і із за котрої діло доходить часами й до бійки. Каліби зроблені тако-ж самісінько як і кирган, тільки менші і з одного боку в кожній з їх на стовпчикках зроблене з дощок досить високе ліжко, добре поміщене кукурузяною соломною. Серед літа, коли у калібах спати дуже душно, селять звичайно просто долі на дворі, одначе завше під „блогом“, зробленим з тоненької тканини і причепленим до забитих у землю кілочків. Перед тим як лягати спати, полог згорнутий кладуть на землю, потім помаленьку розгортають і дуже старанно підіймають верхню частину в гору і тоді вже привязують приробленими знарошне за для цього поворозками до кілочків. Це усе робить ся за для того, щоб як небудь не вбралась під полог комарі, а як вже полог готовий, то вся штука у тому, щоб залізти під його яко мога швидче, зручійше, знов таки за для того-ж самого. У цій болотяній стороні без подолу не обійдеться ся навіть і самий запеклий матульняк і нам не раз доводилось чути, що звичайною карою за яку небудь дуже важку вину, як наприкл. за зраду, або що, між сїромашнею бува таке, що винного візьмуть, роздягнуть, зв'язжуть, та й покинуть голого на ніч у плавнях — до сьвіта, кажуть, не доживе...

Ото-ж і усе з чого складаєть ся звичайно рибальський завод. До цього хліба ще можна додати р'яшки — вбиті до землі сошки, на котрих вішають казанок — варити юшку з рибою, або кашу з салом, звичайну рибальську їжу, та на матульних заводах підтітка, довгі шости, забиті до землі звичайно вздовж берегу, на мілкій воді — щоб сушити матулу (невід).

Човни бувають завше досить великі, особливо один, на котрий складаєть ся уся снасть і сідає біль ше народу. Другий — звичайно трохий менший; иноді бувають ще й маленькі човники, на одного, двох чоловіка, щоб підїздити до великих, або їздити вздовж берегу бити рибу сандолею, про котру ми згадаємо далі. На кожнім човні бува звичайно одна щогла з парусом (найбільше довгим і чотирохкутним), щоб кермувати човнами, до їх прироблюють д'ємен; просто веслом (б а б а й к о ю) кермують тільки на маленьких човниках.

¹⁾ Технічна поменклатура, як можна бачити вже з самого початку нашого опису, — дуже мішана: тут є слова й грецькі, як каліба, і турецькі й румунські і інші, одначе більшість термінів усе-ж таки українські.

Задній кінець човна — де демен зветь ся як і скрізь кормою, а передній ч ардак. Коло кожного човна є один, або й кілька коряків — вилвати воду. Такий коряк зветь ся у дунайських рибалок шпол, а по румунському текуч.

Роздивимось тепер різні одміни рибальства і в залежності з їми і різну рибальську снасть.

Кармак'ї. Кармаками ловлять, як ми казали вже, тільки на узмор'ї, ставляючи їх на піщаних обмілях, як раз проти гірл, куди йде жирувати велика морська риба: осятри (*Accipenser sturio*), білуга (*Ac. huso*), чвгá чи стёрля, (*Ac. ruthenus*) і пестрюга (*Ac. stellatus*). Ловить ся ця риба на крюччя причеплені до кріпкого добре накатраненого (висмоленого) шнуру, котрий зветь ся перемётom і має на собі 60 крючків.

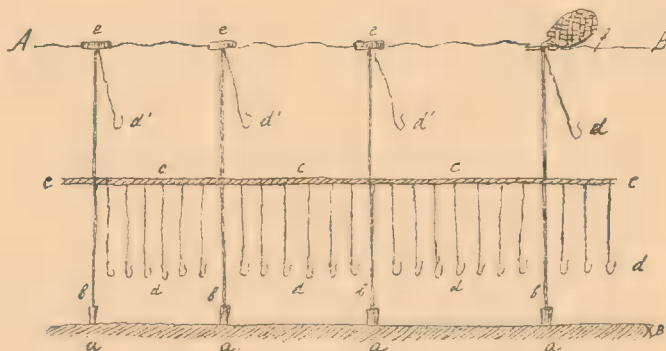


Мал. 2.

Кілька таких переметів складають собою кармак. Звичайно у кармаку бува од 200 до 400 переметів і коштує він од сотні до 600 турецьких лір, себ-то червінців. Ставляють кармаки от яким робом: Нагледівши добре місце на одмілях, де вода не дуже глибока, але й не дуже вже мілка, більш, або менш навпроти гірла, забивають рядками у грунт метрів на три або й менш один од одного добрі кілки з привязаними до їх бечівками. Щоб забити такого кілка, його засувають попереду легенько у набійник (мал. 2.), себ то у довгий дрюк з кріпкого дерева, трохи товщій і обкований залізом у своїй нижній частині, у котрій в середній зроблено гніздо, куди може увійти досить слабко горішній кінець кілка. Засунувши кілка на скільки треба, щоб він не випав, набійник з застромленим у його кілком спускають до дна і починають забивати обухом або довбнею по верхньому кінцю набійника. Загнавши кілка досить глибоко, щоб він добре державсь у дні, набійник здимають, засовують у його другий кілок і т. д. До кожного кілка, як ми казали вже, і як можна бачити на малюнку (мал. 3, а), прив'язана бечівка (b); горішні кінці цих бечівок прив'язують ся до довгого міцного шнуру -- перемету (c), до которого попричіплювані на мотузках дуже гострі крючки (d). Од

цього шнуру до гори йдуть знов бечівки з шкорою (e) на кінці, котра плава по поверху води А—В і не дає переметові сісти на дно. До шкори, або до бечівки, у тому місці де вона прив'язана до

шкори, причеплені знов мотуззя з крючками (*d'*). Шкорá — се шмаття соснової кори сантиметрів 20 або 30 задовжки і 10 або 15 завширшки; привозять її звичайно або по Прутї з Карпат, або по



Мал. 3.

Дніпру з Подісея. Де-не-де, найбільш по кінцях одного або двох переметів зверху причеплені ще знаки (*f*), се-б то звязки пáпури особливої болотяної рослини, що добре плаває по водї і, будши білуватою на вид, манячить досить здалека по водї; вона вказує рибалкам де стоїть кормак, а у день ніколи, як почне дригати по

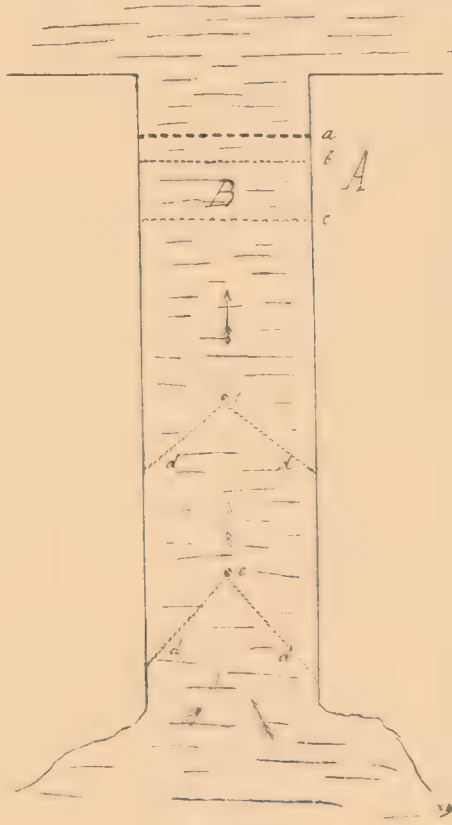


Мал. 4.

водї то й те ще що на крючок почепилась яка велика рибина. Поставивши таким побитом кармаки, рибалки навідують ся до їх, об'їздять кілька разів на день, особливо у ранці і в вечері і як побачать, що на якому крючку б'ється рибина, зараз же підводять її до поверху води і б'ють по голові чекушею чи сáковицею (мал. 4.), потім втягають у човен і везуть на завод, де вже оброблюють, як казатимем далї.

Єрикн. Найбільші і найкращі єрики, як ми казали вже, належать більше липованам, рідко вже руснакам, хоч є усе таки чимало й руснацьких. Усі вони хазяйські і ніякої спілки з рибалками на єриках не бува. Копають їх (особливо перше було, за турків) де хто хоче, одначе з особливого дозволу од уряду, хоч плати за се, приваймні тоді як я там був, ще не було ніякої. Властитель на свої гроші ставить кйрган, льодовню, хатку за для себе і кілька калиб за для робітників — за свої гроші. Увесь струмент, човни і т. в. усе належить до його, — робітникам він платить готові гроші та й годї. Єриком зветь ся досить широка канава (пересїчно од 4 до 6

метрів завширшки між невеличкими лиманами, болотами й плавнями, не маючими зовсім вільного виходу до річки, — і Дунаєм, або



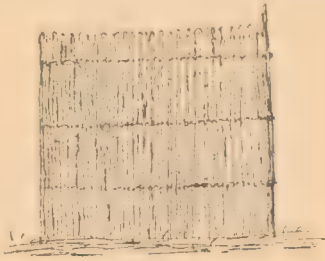
Мал. 5.

цією першою загородою (мал. 5, *a*) ставляють так звану глуху лясу (*b*) се-б то те-ж досить кріпку загородку, зроблену з лози,

яким з його рукавів чи гірл. У кінці літа на зїму риба, як відомо, йде до великої води, у річку — де глибше й тепліше,¹⁾ по весні-ж вона йде по озерцях, лиманах і плавнях, де має собі багато їжи і затишку, щоб тертись і класти икру. От-же-ж ерики і роблять ся таким побитом, щоб спіймати рибу саме тоді, як вона з мілкої води йде під осінь до глибокої. За для цього, давши рибі увійти у лимани й плавні у початку весни, як вже поверне на літо, се-б то вже у половині цвітня, і виостерігши, що риба з річки вже більше не йде, ерики починають з а б и в а т и. Метрів за 2 – 3 од того місця, де ерик вливаєть ся у річку, забивають уперек його кріпкі палі, заплетені добре лозою, таким робом, щоб могла тільки проходити вода і хиба вже дуже маленька рибка. За

¹⁾ Дуже чудну прояву цієї потреби йти до теплішої води довелось мені бачити ув осени 1881 р. їдучи візком вздовж морського берегу з Сулци до Катирлезу. Справжні дороги там нема, а їздять просто по досить вузькій полосі піску накиданого морем і відділяючого море од плавні. От по цій то полосі ш й бачив, їдучи, неспечеленні тисячі водяних жаб (*Rana esculenta*), що перебірались з болота й лізли у море, де незабаром і пропадали од солоної води. Хвилі викидали силу їх, дохлих вже, знов на беріг де їх забуть поїдали цілі табуни баби-птиці, качок, диких гусей і иншої водяної птиці, котрої вкритє було усе побережжя. Се було у початку листопаду ст. с. се-б то у кінці жовтня нов. ст.

або з доброго очерету, перев'язаних або гнучкою дозою або мотузкамив; вона мусить бути далеко вище води. Потім метрів на $1\frac{1}{2}$ або



Мал. 6.

2 од неї ставляють ще одну лясу у рівні з водою. Місце між цією лясюю і глухою зветь ся віскочкою (В, перекрій її див. на мал. 7.); усе-ж у загалі становить собою гáрд (А). Нема що й казати, що ляси привязують ся добре до кріпко забитих до два кілків і закріплюють ся ще ззаду усяким каміннем то-що, щоб їх не поламало водою, а вноді й натовпом

риби. Далі на який десяток метрів, або-що, — як до довжини єрика, — на йому ставляють ся ляси з дверима (мал. 5. *d*, *d*), котрі скла-



Мал. 7.

дають ся кожна з двох ляс, поставлених кутом одна до одної з великою щільною між їми, проти котрої забитий кілок (*e*). Глянувши на наш плян, зараз-же можна бачити, що риба идучи з озер і плавнів мусить проходити через ляси з дверима і збиратись у єрику поміж лясами і перед гáрдом; завернутись же і вийти знов у лиман вона не може і мусить зоставатись у єрику. Усю оту снасть майструє і забива і догляда потім осібний чоловік, котрий зветь ся на потурчаний лад гáрдаджій. За гáрдаджія бува звичайно який небудь старий, бувалий чоловік — непременно руснак, бо так наладити гáрду, як вміють руснаки — ніхто більше не зумів. Хто-б не був властитель єрику — чи липован, чи грек, чи румун, — а гáрдаджій вже безпремінно руснак. Він голова усьому, його мусить слухати і сам хазяїн і усеї робітники, один він доторкаєт ся до усеї снасті, один він може ходити і їздити скрізь. Праця його дуже, одначе, не легка. Забиваючи ляси, він мусить лазити завше у воду (у цвітні!), позабивавши-ж доглядати їх і знов таки лазити у воду,

дивитись чи не підкопала їх де-небудь риба, чи не попідгнали вони, лагодити усе, що знайдеться понсованого і т. д. На день йому доводить ся таким робом лазити у воду разів принаймні чотири, а окрім того доводить ся лазити часом і у ночі, як що трапить ся таке, що треба зараз же полагодити. Од часу як риба увійде вже до ерику, ніхто окрім його не може й наблизитись до яса: усіх, хто-б не був, навіть і самого хазяїна, він не пускає далі як до першого проходу. Далі ходить тільки сам гардаджій; малесеньким човником, з рушницею, він дуже потихеньку проїздить по плавнях, по лиманах, роздивлюєть ся чи багато ще риби то що... Нарешті риба починає вже перескакувати у вискочку і її набираєть ся там стільки, що вже стає тісно: оттоді вже час її й ловити. Як що рибу продають свіжу, то хазяїн заздалегідь договориєть ся з купцями і вони у визначений день приїздять з човнами і терезами, щоб її забрати. Тоді гардаджієви помічники стають коло вискочки і починають вибирати звідти рибу черпаками, чи великими підсаками (мал. 8.), складати у кошницї, або кошовки, котрі потім другі робітники односять на тереза, щоб зважити і потім викинути до купецького човна. Як же що хазяїн сам одвозить рибу на продаж до Тульчі або до Галацу, то мусить мати задля цього човна і особливих робітників. На великих ериках, особливо як ціна на свіжу рибу не дуже добра, то хазяїн солить її сам, задля чого знов таки наймають ся особливі люде.



Мал. 8.

На ериках ловить ся трохи невключно коропа, вноді трапляють ся й соми. У залежності од більшости і ваги рибалки й купці одрізняють кілька відмін коропа, про котрі ми згадаємо далі. Короп'ячим же „царем“ звуть невеличкого (оба у 3 = 3 кілогр.) золотистого коропа, дуже статного, тонкого і довгенького; розказують, що він дуже швидкий і завше вискакує з гарду; як-же що його спіймають, то пускають у Дунай, ніколи подержавши трохи на мотузочку у ерику, щоб подивитись... Вилловивши рибу, гард розбірають. Се буває вже у кінці липню. Цілу осінь і зїму ерик зостаєть ся пустим, як що на йому не живе або гардаджій, або хто з його помічників, щоб доглядати киргана і зачинену у йому посуду.

Гардаджій, як ми казали вже, не буває у спілці з хазяїном, а просто має від його плату — у порівнянні досить велику: 2-3

червінці на місяць — себ-то у двох або й у трьох більше ніж звичайні рибалки. Окрім того він має право брати собі потроху риби і навіть давати її кому схоче, а до того ще йому од хазяїна безпреміно йдуть і подарунки — що небудь з одежі, або-що, більш або менш великі, у залежності від того скільки вловить ся у ервку риби. Їсть гардаджій завше з самим хазяїном, а не з иншими рибалками, пьє з ім чай і т. н. Кожен раз, як він лавить у воду, має од властителя ервку добру порцію горілки. Одежу має свою і живе у калибі з своїми помічниками. Помічників бува у його 2 чоловіки завше. Вони за його доглядом роблять усе що треба у ервку: помагають робити ляс, забивати їх і т. н.; коли-ж ловлять рибу, то вони вибірають її з вискочки, помагають її важити і т. н. Плату вони мають трохи меншчу од инших рибалок, через те що вони вже завше коло ервка, а тих наймають тільки на який час, коли вилловлюєть ся риба. Як що хазяїн сам солить рибу, то найма різальщиків і солильщиків поденно по 2, 3 й 4 фр. на день — як прийдесть ся. Їжу й сталі робітники і різальщики мають од хазяїна: муку на мамалигу, сало, сіль, рибу, горілку (по 3 чарки на день). Їдять усі разом ув одній калибі — тричи на день — у ранці, у півдня і у вечері, кожен раз одне й те-ж: мамалигу з рибою й горілку.

М а т у́ л а. Матулою, як вже казали ми, ловлять тільки по великих лиманах. Це дуже великий невід з матнею, з двома крилами і причепленими до їх довгими швурани — кодолами. Од звичайного невода матула відрізняєть ся тільки тим, що вона дуже велика (до 800 метрів задовжки, що через се її треба тягти не руками, а бараном і що вона зовсім не має грузків, а тільки поплавці, котрі звать ся калачами і галаганами. Калачі плетуть ся з папури або кугі чв рогози на форму або каблучки, або маленької подушечки; галагани-ж роблять ся звичайно з осокорі або з коркового дубу. Їдучи ловити, матулу складають на великому човні, а як приїдуть на те місце, звідки хочуть починати, то одно крило перекладають на другий човен а матню закидають у воду. Закинувши матню, човни розїздять ся у два боки і з кожного закидають крило. Як вже уся матула вивинена, тоді човни починають заїздити уперед, зближаючись один до одного і тягнучи за собою кодоли. Зїхавшись, звичайно ближче до берегу, або на мілкому місці, вони стають один біля другого і тоді рибалки забивають у дно довгі шости — варі, щоб човни не розходились і не рушались з місця, а потім привязують кодоли до барана і починають його крутити, намотуючи їх на валець, се-б то коловорот. Як крила матули почнуть вже наближатись до мілкового місця, тоді їх з двох

боків придержують коло два так званнми грузилами се-б то довгими шостами, до котрих на кінці прибиті залізні скібки, зроблені так, щоб вони чіпляли матулу не розриваючи її і не шкодячи (мал. 9.). Притягнувши матню до човнів, вибірають з неї рибу звичайною підсакою, і одвозять у кирган, як-що не везуть зараз же до купців у село, або до міста. Після лову матулу вішають на підткики сушитись, одначе, як ми казали вже, підтики забивають ся завше по-над берегом на мілкій воді за-для того щоб матула як-то кажуть не „перегоріла“ на сонці Коли-не-коли її катра́нять, се-б то умочують у коломазь (по тамішньому — катра́н), викручують попереду над зрізком чи ножвами з катраном, а потім ще протягають через досить вузьку дірку зроблену у стовпці, забитому кріпко до землі, щоб видавити з неї решту катрану.



Мал. 9.

Надовлюють матулою що дня пересічно од 200 до 700 і 1000 ок (кілогр.) риби, але ніколи, як що риба ловить ся дуже добре, то здобич доходить до 6-ти і навіть до 20.000 ок. Ловить ся найбільше кóрон (Cyprinus sp.), с у д á к (Lucioperca sandra, L. margina), сом (Silurus glanis), щупáк (Esox lucius), иноді чвгá чи стéрля (Accipenser ruthenus) і оселéдець (Clupea pontica). Корон у залежності од ваги зветь ся: меньший ніж у пів-ока — чортанька, од $\frac{1}{2}$ ока до одного ока — шарáн, од ока до 2-х ок — чортокран і од 2-х ок і більше — просто кóрон.

Окрім великих рибальських заводів, ловлять ще рибу áваами, нéводом, кітцьями і вентерьями. Се вже рибальство невеличке, але дуже росповсюджене у Добруджі, де трохи не кожен чоловік, з чого-б він не



Мал. 10.

жив, усе-ж таки рибалить. До цієї снасті не треба багацько людей і побуду, сама вона коштує дуже не багато; аби чоловік мав човна, щоб поїхав, та вільного часу трохи — то от і усе.

Як що у кого нема свого човна, а є снасть, або навиворот, то він ловить у спілку з другим у кого є те, що йому бракує.

Ава — се досить довга і не дуже широка подвійна сітка (мал. 10.), котра складається з однієї сіти з більшими вічками і другої з меншими; з верхнього краю вона має поплавці звичайно з шкори або з лика, а з нижнього — грузки олив'яні, залізні або іноді й череп'яні — з цеглини. Авами ловлять на Дунаї, або й на лиманах, ставляючи їх на мілкій воді де є трохи течії і прив'язуючи до забитих у дно кілків. Постановивши ави, їх зоставляють стояти так кілька часу, а потім об'їздять човником і виймають рибу, яка заплуталась між двома сітками. До ав треба одного човна і двох чоловіка; як хто має і ави й човна, то бере собі кого у полу-пайщики, се-б то дає йому третю частину спійманої риби, без харчів. Полу-пайщик сидить на бабайках, гребе, помагає ставити ави, вибирати їх і т. і. Як що хто має ави, а не має човна, то йде у спілку з таким у кого є наприкл. човен і тоді рибу ділять по половині.

Невід у Добруджі такий самий як і скрізь на Україні; ловлять їм у двох, або у трох найбільше дрібні рибалки у мілкій воді. Найчастійше неводами рибалють такі люде, що вже до його звикли і дуже до його зручні. Трапляється більше по селах, коло неглибокої води.

Вентеря — те-ж такі, як і скрізь, часами хіба тільки з довгими крилами і досить продовговатою вершою; їх ставляють на вузьких протоках між очеретами, і знов таки так як і ави — або з полу-пайщиком або у спілці з ким-небудь.



Мал. 11.

Кітці чи котці — роблять ся так як лясн на ериках, тільки замість гарду править поставлена півкругом глуха лясн (мал. 11.). Ставляють їх звичайно по весні по невеличких протоках поміж очеретами, звідки риба йтиме до лиману, або до річки. Лясн роблять ся так же самісінько як і на ериках.

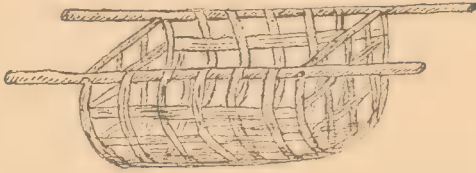
Поміж комишами, на не дуже глибокій воді, б'ють ще рибу, як ми казали вже, сандолями, або остями. Се досить довгий шост з трезубою або чотиризубою острогою на кінці, котрій малюнку ми не подаємо, бо вона скрізь більш, або менш однакова. Такими сандолями б'ють рибу (найбільше сома), тоді як він треть ся недалечко од берегу по очеретах та поміж осокою. Часами трапляється ловити таким робом дуже велику рибу; раз мій приятель — рибалка вбив ідучи човном до Галацу такого сома, що був з доброго чоловіка завбільшки — ледві дотяг до ринку.

Соління і продаж риби. Наловлену рибу, як кажемо, або збувають зараз-же свіжою, або як на свіжу рибу не має доброї ціни, то везуть до киргану й солять. По кармашних заводах солять рибу тільки тоді як її так багато, що свіжою продати не можна, або у літі, коли нема досить льоду щоб довести її до міста (Сулини, Тульчі або Галацу), чи у зимі — коли йде лід і по Дунаві їздити не можна. Привізиши спійману рибу до киргану, зараз-же поперед усього виймають з неї икру і кладуть її години на дві, не більше, у ріденький саламур (розсіл), потім виймають звідти і протирають крізь дрогове сито, щоб в її не зоставало ся шматочків икряних мішків. Од соли икра „кріпне“. Як що можна її зараз продати, то й продають, не соливши більше, бо чим солоніша вона тим дешевше її можна спродати. Ціна на свіжу икру при мені була на заводі 5—6 франків око, у Тульчі вже 8—10, у Галаці до 15-ти. Одначе й мало солити икру річ дуже небезпешна — пераз трапляеть ся, що привізиши (а то й недовізиши навіть) до Галацу, її мусять викидати у Дунай, бо вона вже почина „припахати“. Зовсім свіжу і дорогу икру можна продавати тільки тоді як вже досить холодно. Звичайно-ж її більш або менш солять ще раз; як-же бо ять ся, що вона не вистоїть, то роблять з неї кав'яр чи паюсну икру. За для цього, посоливши її кладуть у полотняні ворочки і вішають на кілька годни, щоб з її стекла вода; після цього ворочок кладуть „під жомбк“ і притискують добре. Тоді вона стає вже досить густа і не пеуєть ся більше і тільки як що дуже довго стоятьме, то почина потроху всихати. Найкращий кав'яр бува з білуги, а потім осятровий.

Мясо-ж рибяче ріжуть і кладуть у саламур у солила, себ то у перерізані на двоє сороко-відерні кухви, і зоставляють у їх, поки не просоліє, як слід. Баліку роблять дуже не багато і то більш за для себе, а на продаж він, мовляв, і не йде. На його вирізують вздовж рибини найтовще хребтове м'ясо і вішають його коло киргану, або коло хати на сонці. На Дунаї одначе доброго баліку чомусь робити не вміють і через те вироблюваннє його далеко не пішло так широко, як на Волзі. Вязиги — те-ж не роблять, або роблять дуже небагато.

По ериках, як що рибу не спродують свіжою, і по матульних заводах соління риби йде однаково. Тільки що спійману рибу виймають з човна, і у кошніцях чи кошбках підносять до столу під повіткою, де на неї чекають різальщики. Різальщик бере рибину, легеньквм вдаром ножа навкись зскріба трохи луски коло в'арки (голова рибяча зветь ся там в'арка), потім устремлює ніж і про-

різа рибу вдовж аж до хвоста; після цього заклада у проріз дві пучки, розетавлюючи їх до низу і маленькою сокиркою обережно надрубє варку, після чого решту її доламлиє вже руками, таким робом, щоб обидві половинки голови усе-ж таки держали ся купи. Зробивши се, він розпластує рибину зовсім, вийма з неї кендюхи, жир одкида окрімно а икру окрімно, робить кілька нарізок вдовж



Мал. 12.

обох боків риби і кидає її до тарги, се-б то до коша на двох дрючках, щоб легше було носити (мал. 12). Тарги сповняють ся швидко, бо добрий різальщик може нарізати навіть до сотні пудів у день, особливо

коли риби вловить ся багато і треба поспішатись, щоб не прийшлося викидати її у лиман, або у Дунай. Наповнену (не до самого верху) рибою таргу двоє других робітників беруть, односять до берегу і втоплюють кілька разів у воду, помішуючи у тарзі віхтем з лози. Це зветь ся банити рибу, бо не кажуть мити рибу чи там полоскати, або-що, а банити. Вимиту таким побитом рибу односять потім до киргану, до соляльщиків. Соляльщик бере кожну рибину, кладе на стіл і узявши у одну руку жменю соли, тре її з одного боку, й з другого, потім струшує трохи тут же на стіл і кладе рибу у ваган се-б то у досить великі лотки з вушками на кінцях, щоб зручніше було держати переносячи. Як набереть ся повен ваган, його беруть і уносять у кирган (солінне йде звичайно на столі під піддашшем коло киргану), де вже рибу складають у соліла з старим саламуром на дні. Зверху солило звичайно прикривають денцем і припічують досить важкою камінюкою.

Соляльщиків і різальщиків хазяїн матули, чи ерика найма на свої гроші од 2—3-х чоловіка, часами й до 50-ти — як ловить ся риба. При мені на ерику у липована Филиппа Наумова, дарма що було 40 чоловіка робітників, прийшло ся викидати рибу у Дунай. Працюють вони, як що риби багацько, од досвіту до того часу у вечері, як вилітають комарі, се-б то за годину, або що перед тим як сонце сїда. Як що риби дуже багато, то мусять працювати й у ночі — се вже виключно за горілку. Різальщики, соляльщики і баньщики наймають ся у загалі, як різальщики і потім вже самі ділять працю поміж себе, визначаючи кому різати, кому банити, кому носити. Иноді усі міняють ся коло праці по черзі, иноді-ж, як котрий уріже собі руку, або-що, — то й так без черги. Їдять усі разом те, що

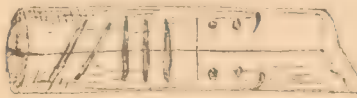
наварить нанятій від хазяїна ку харь, котрого праця легша і котрий через се одбіра меншу плату. Живуть у калібах — те-ж такв хазяїньких.

Довлячи рибу і особливо посилаючи її на продаж, чи свїжу, чи солону, її завше важять і ведуть її лік, тим більше що, як ми казали, у великому рибальстві по кармаках і матулах діло йде у спілку з рибалками. До записування ваги вживаєть ся у Добруджі так званий четель, се-б то карбована паличка, котра потім розколюєть ся на двоє і одна половинка зостаєть ся у власителя, а друга у отамана, чи у кого иншого з рибалок. Нам довелось бачити дві системи карбу на таких четелях. У Катирлезї, у кармашників сотні означалсь косими нарізками /, десятки — прямими |, а їдиниці — те-ж прямими, тільки коротшими; 500 зазначаєть ся у їх кривим хрестиком X. На нашому малюнку (13) карби на четелї визначають лік 824. Другий же четель, який ми бачили на матульному заводї у Таш-Буруні — трохи инакший. На



Мал. 13.

йому (мал. 14) сотні означені так як і на катирлезьькому, косими нарізками, десятки прямими, але щоб зазначити лік 5 робить ся теж пряма тоненька нарізка невикарбована вглиб деревинки, їдиниці-ж визначені точками, а половини (пів-ока) — маленькими ковичками. Викарбований на цьому четелї лік виносєть 237½.



Мал. 14.

На продаж рибу одсилають звичайно до Галацу. Возять і у Тульчу і у инші міста, але дуже не багато. Доставляють її туди або купці або самі властивелї рибальських заводів і завше, або їдуть туди самі, або виряжають якого родича чи иншого вірного чоловіка. Такий чоловік вже править за „капитана“. Окрім капитана до човна, або свого або найнятого, треба ще двох чоловіка гребців, котрі, як нема вітру, мусять тягти човна „на едеку“ се-б то на довгій бечві, їдучи по над берегом. Вони їдуть таким побитом до Галацу пересїчно годни зо 14 (це залежить од вітру) з невеликими одпочинками годни на 2, на 3, щоб зварити їсти. За се вони мають 20—30 франків місячно. Де-коли вони наймають ся „на сїдку“ се-б то до Галацу й поворітьма франків за 10 за кожен раз, що

з наважуванням риби на човен і скиданням її у місті бере пересічно з тиждень часу. Капітан, коли він не сам хазяїн, має більшу плату а де-коли йому ще йдуть і одсотки з проданої риби, се-б то визначаєть ся на місці пересічна ціна риби, а що вигадаеть ся на ріжниці з галацькою ціною — те вже йде у пай і капітан має з того, замість плати, 3-тю або 4-ту частину.

Про ціну на рибу говорити тут не будемо, бо наші записи зроблені були дуже давно і тепер не можуть мати значіння. Та й у загалі, усе, що ми подаємо тут, може тепер вже трохи й не так, і дуже добре-б було, як-би хто з земляків, кому доведеть ся одвідати наших українців у Добруджі, подав новіші звістки, докладнійші ніж наші. Через те-ж ми й містимо оці витяги з наших записів, яко материял, застерегаючись од усяких порівнянь і ширшої розмови, котра можлива тільки у більше документованій і більше загальній праці.

Хв. Вовк.

Sommaire.

Pêcheries ukrainiennes à Dobroudja, signalées depuis le XII-me siècle. — Colonisation des Bouches du Danube par les Cosaques Zaporogues en 1775—1813. — Organisation communale de leur pêche. — Pêcheries privées de cette époque. — Fin de la pêche Zaporogue, depuis 1828. — Pêcheries d'aujourd'hui et leur organisation économique. — Pêcheurs roussnaques et leurs mœurs. — Ethnographie de la pêche aux Bouches du Danube. — Constructions permanentes et temporaires: bateaux. — Pêche maritime: les karmaks ou lignes de fond. — Pêcheries d'eau douce: les yériks ou les pares à poisson: la matoula où la pêche aux filets: les outils de la petite pêche: filets, nasses etc. — Salaison du poisson et fabrication du caviar. — Vente des produits de la pêche.

Explication des figures.

Fig. 1. Vue générale d'une station de pêcheurs aux filets à Tach-Bouroun au bord du lac de Razine: Au milieu — le kirghane, construction pour saler le poisson, avec un large auvent à l'entrée sous lequel se trouve une grande table fixe: à droite une autre table sous un auvent également pour le découpage du poisson; à gauche, sous un toit conique une glacière; encore à gauche et plus haut les kaliba's ou huttes des pêcheurs: au bord de l'eau le cuisinier auprès de rachki's, aux-

quels est suspendue une chaudière. Toutes les constructions sont en roseau et en paille.

Fig. 2. *Nabiynyk* — une perche d'env. 2—3 m. de long., dont le bout plus épais et consolidé par une plaque de fer porte un trou, dans lequel on met le pieu qu'on veut enfoncer dans fond de la mer. En battant sur le sommet de cette perche on enfonce les pieux dans le sable.

Fig. 3. Partie du pèrémète c. à d. d' un câble garni de 60 hameçons (200—600 pèrémètes composent un *karmak*): *a. a.* pieux enfoncés dans le fond; *b. b.* ficelles qui les réunissent au câble *c*; *d. d.* ficelles portant les hameçons; *e. e.* flotteurs en écorce de sapin auxquels le câble est suspendu dans l'eau; *d'. d'.* ligne supérieure de hameçons; *f.* signal ou bouée faite en tiges de laiche.

Fig. 4. Casse-tête en fer avec manche en bois dont on se sert pour tuer les esturgeons pris aux hameçons.

Fig. 5. *Yérik* ou parc à poisson, représentant un canal de 4 à 6 m. de largeur, pratiqué entre les petits lacs ou les espaces marécageux et la rivière. *A.* *Harde*, ou barrage qui ferme l'embouchure du canal et se compose de *a* — premier barrage en pieux entrelacés de branchages, de *b* — second barrage ou *hloukha liassa* (barrage plein), formé d'une *liassa*, faite d'osier ou de roseau lié avec des ficelles (*Fig. 6.*); les deux barrages sont au dessus de la surface de l'eau: *c* — un troisième barrage qui ne dépasse pas le niveau de l'eau; *B.* espace entre le deuxième et le troisième barrages, s' appelant *vyskotchka* (la sautillère) c. à d. l'endroit où saute le poisson; *d. d.* les *liassa's* mises obliquement et laissant le passage au poisson dans la direction du *harde*: ce passage est masqué de l' autre côté par le pieu *e*. Le poisson qui cherche vers l'automne à passer des eaux basses dans la rivière, pour y rester l'hiver, entre de cette manière dans le parc, pénètre jusqu'au premier barrage et poussé par les autres saute dans l'espace *B.*, d'où on l'enlève avec l'épuisette. La pêche finie, on défait les barrages et on les laisse ainsi jusqu'au printemps quand le poisson se dirige de la rivière dans les petits lacs et les marais pour frayer. Après l'avoir laissé entrer, on barre de nouveau au mois d'avril le canal et on attend l'automne pour la nouvelle pêche.

Fig. 6. Une *liassa*, séparément.

Fig. 7. Coupe longitudinale du barrage: *a.* premier barrage, *b.* second barrage (plein), *c* troisième barrage ne dépassant pas le niveau de l'eau; *B* — *vyskotchka*.

Fig. 8. *Pidszaka* — l'épuisette.

Fig. 9. Perche, ayant à un bout une plaque de fer courbée. On se sert de cet instrument pour faire plonger les bords inférieurs du filet jusqu'au fond.

Fig. 10. *Kitez* ou *kotetz* — petit parc à poisson composé de barrages faits de *liassa's*. Disposé sur un petit courant d'eau venant des marais dans la rivière, cet appareil remplace en miniature le *yéryk*.

Fig. 11. *Ava* — espèce de filet double, 1, 56 — 2 m. de longueur.

Fig. 12. *Tarha* — panier à bras employé pour laver le poisson decoupé avant le salaison.

Fig. 13. et 14. Deux tchètels ou coches, dont les entailles représentent les quantités d'oca's (kilogr.) du poisson pris ou vendu. Sur la première la croix oblique signifie 500, les entailles obliques 100, les entailles droites 10 et les entailles courtes les unités; la somme représentée est 824. Sur la deuxième l'entaille droite simple signifie 5, les points — des unités et les virgules les $\frac{1}{2}$ kilos; la somme est 237 $\frac{1}{2}$.

L'art du potier dans le village d'Olechnia du gouv. de Tchernybov

par M. Mohyltchenko.

Гончарство в с. Олешні у Чернігівщині.

Село Олешня, або по тамішній, чимало таки збілорущеній вимові, — Альешня, стоїть серед пісків і болот у Городницькому повіті на північ від Чернігова. Навкруги по пісках росте більше сосна, а по болотах трапляється й дрібний листвяний ліс. Через те, що на такій землі самим хліборобством не прогостуєш ся, дерева-ж на овал є доволі і трохи не скрізь дуже багато гарної гончарної глини, котра лежить дуже не глибоко, іноді навіть зараз же під тоненькою верствою рослинного перегною — у сій країні, трохи не по усіх селах і хуторах навкруги (окрім Олешні, — у Ловині, у Глібовому хуторі, у Шаперні, у Рудні, у Ганнівці і по інших селах) з давніх давен уже люде почали гончарувати. Писані звістки про се маємо одначе тільки з половини XVIII століття: у Румянцівській „Описі Малоросії“ кілька гончарів було записано наприкл. у с. Ловині. Теперечки з гончарства живе вже більша частина селян у цій країні, по де-яких селах нема навіть ні одної хаті, де-б не робили горшків. Зиск з цієї праці не дуже великий: пересічно карбованців зо сто на рік і от за ці гроші і мусть прожити ціла-гончарська сім'я, прожити, нічого й казати про те, у дуже великій бідності.

Працюють коло гончарства більше у зими. У літі Олешнянцям, окрім невеличкого хліборобства, треба косити сіно на болоті Замглаї недалеко од свого села. Щоб сиродувати нароблені горшки, кожна гончарська сім'я мусть держати принаймні хоч одну коняку.

Техніку гончарської праці можна розділити на три головні заходи: 1) Наготовлюванне глини, 2) Вироблюванне посуду на гончарському крузі і 3) Вишлюванне.

Наготовлюваннє глини. Глину беруть по так званих глинищах. У кого нема свого власного глинища, то купують глину по сусідніх селах по пів карбованця за віз. Копають її особливим струментом копанійцею. Звичайно вона робить ся на взір мо-



Мал. 1.



Мал. 2.

лотка з тоньшим кінцем досить втягненим і дуже загостреним (див. мал. 1.); така вона ув Олешні, ув Олександрівці, у Ловині і по інших селах; у Грабові-ж її роблять трохи інакше — з обома загостреними і загненими до-долу кінцями (мал. 2.), хоч у кінці воно виходить одно й те-ж саме.

Накопавши глини, привозять її до дому і складають у тій-же такій хаті, де й живе уся гончарова сім'я, через що у хаті завше дуже вохко, важко дихати і пахне глиною. Складають звичайно у ямі викопаній під полом, се-б то під широкою лавою між піччю і стіною хатньою, де лежить постіль. По других селах на Україні під полом бува звичайно так звана куча, де держать у зїмі до-мову птицю. Яма на глину продовгувата і викладена дошками. Держать глину у хаті приходить ся через те, щоб вона не змерзалаєь і знов таки й через те, щоб бува хто не потяг, а найбільше мабуть через те, що більше її нїде держати. Олешнянці й самі добре знають, яка шкода від завше вохкого повітря у хаті, та що-ж маеш робити...

Од доброго оброблюваннє глини у значній частині, коли не найголовнійше, залежить і добрість і зробленого з неї посуду. Через се на оброблюваннє глини звертають особливу увагу і, можна ска-зати, що се одна з найголовнійших частин усього майстерства. Оброблюваннє се починаєть ся з того, що з ями відділяють шмат

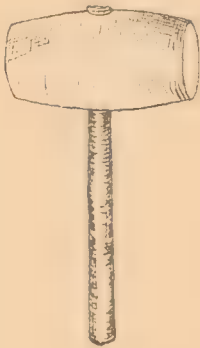
глини (шудів з 10 або 12) і гарненько розбивають його поперед усього конаницею, щоб у їй не зосталось навіть і маленьких грудок. Потім додають до глини води і розмішують так, щоб вона зробилась мов



Мал. 3.

густе тісто. Тоді її збивають ув один шмат так званним веслом (мал. 3.) і потім починають бити тим же веслом, тільки поставивши його рубом. Таким побитом розбивають глину до того, що вона зробить ся зовсім плескатою, тоді знов збивають ув один шмат і знов починають бити рубом, і такежчи б'ють її знов кілька разів. Після сього глину починають бити так званими колотушками (мал. 4.) і б'ють доти, поки вона не зробить ся скрізь зовсім однакою без найменчої грудки. Так розбивають і розмінають її аж поки вона не перестане приставати до дерева. Тоді вже її згортають кобилкою, се-б то роблять з неї щось таке подібне до великого довгого пирога (мал. 5.), кладуть його на лаві і починають стругати у поперек залізним стругом

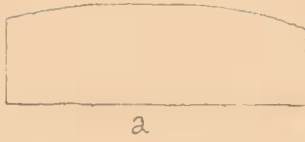
(мал. 6.), йдучи з одного кінця до другого і пильнуючи, щоб стругати яко мога дрібнійше і тонійш, щоб у глині не зостало ся часом якого сьміття або грудки чи камінця, або що. Так перестругують глину знов кілька разів, звістно, згортаючи її кожен раз знов кобилкою, поки вона не стане вже зовсім чиста. Як уже вона зробить ся такою як треба, тоді кобилку розрізують на каталки, се-б то на окрімні шматки, котрі починають качати й мієтви як тісто на хліб. На решті каталки розрізують на барилкуваті шматочки такі завбільшки якими зглядне мають бути зліплені з їх горшки.



Мал. 4.

Цім одначе виготовлюваннє глини на горшки ще не кінчить ся. Саме перед тим як починати вже працю на гончарському крузі, наготовлені шмаття глини знов перебивають, щоб повиганяти з їх ще пухірки повітря, які могли зістати ся після усього попереднього оброблюваннє. За для цього беруть кожний барилкуватий шмат глини обома руками і розривають його на двоє, після чого зараз-же дуже швидко знов збивають обидві половини до купи. Це роблять з кожним шматком глини по кілька разів, після чого глина обкачуєть ся у круглясті грудки і скла-

даєть ся вже до праці на крузі. Таких грудок виготовлюєть ся звичайно стільки, скільки потрібно на цілу днину праці.



а

а кобиляк вдовж.



б

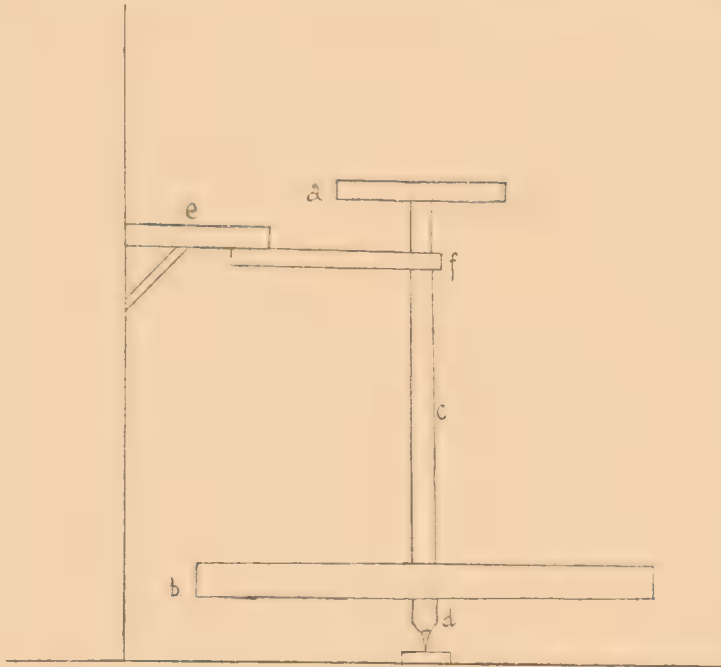
б кобиляк у поперек.

Мал. 5.



Мал. 6.

От-же з усього цього бачимо, що у гончарській праці в Олешні, та й скрізь навкруги, до виготовлення глини зовсім не вживаєть ся найкращий і найрозумнійший спосіб обробляти її осіданнем з води, як то робить ся скрізь по добрих гончарнях.



Мал. 7.

Вироблюваннє горшків на гончарському крузі. Щоб списати як слід усю працю на гончарському крузі, довелось

би дуже багато написати і усе-ж таки не дуже багацько дати до її порозуміння. Моментальна фотографія, зроблена нами тоді саме, як чоловік працював, покаже усе оте далеко швидче і далеко яснійше і найкраще доведе до зрозуміння цієї з першого погляду наче й не мудрої праці, а про те такої, що вимага чимало звичу і довгого вчення. Через це ми обмежимося тільки описом самого гончарського кругу



і його частин (мал. 7.). Увесь гончарський прилад складений з двох дерев'яних кругів, прилагоджених до однієї теж дерев'яної осі. Горішній круг або головка (иногда верхняк), 22—25 сант. у попереk (а), призначений, щоб класти на його глину, котра, в той час як круг дуже швидко крутиться, у кілька ментів прийма хворму такої посудини, яку хоче зробити гончар. До цього гончар окрім своїх власних пучок не живив ніякого іншого приладу. Долішній

круг або спідняк (*b*), 60 або й більше сантимет. у поперек і 5 або 6 стм. затовшки — призначений тільки за для того, щоб крутити їм увесь прилад, торкаючи його у міру ногою з горішньої сторони, як се дуже добре можна бачити на фотогравюрі.*) Загальна вісь веретено, до котрої прироблені обидва круги (*c*), має 50 або 60 стм.



заввишки і на спідньому кінці кінчається гострим залізним шпелником (*d*). До веретена від лави, на котрій сіда гончар (*e*), йде дерев'яний брусок (*f*), котрий зветься лисичка і котрий держить увесь прилад, так щоб він завше стояв зовсім рівно сторч. Лисичка обіймає веретено на 8 або 10 стм. нижче головки.

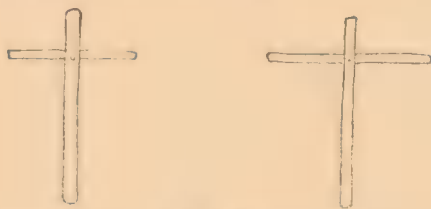
*) Позаяк у хаті було дуже темно, то прийшлося за для фотографування поставити круга біля хати на дворі. Звичайно-ж він стоїть завше у хаті.

Найголовніший струмент, якого вжива гончар до своєї праці на крузі — се ніж (мал. 8.). Цім ножем він вирівнює зверху сторону посудини, обточує вінець і навіть вироблює деякі частини немудрого орнаменту, як то пружки і т. і. Ніж сей робить ся з дерева і має 10—12 стм. задовшки, 6—7 стм. завширшки і 2 або 3 міллім. затовшки. Щоб розміряти чи вірно введений обвід посудини, гончарі користують ся приладом зробленим з двох вузьеньких дощечок збитих навхрест (мал. 9.).



Мал. 8.

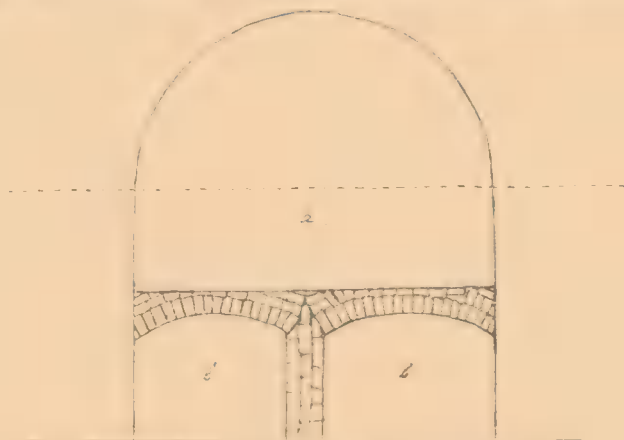
Коли горщик вже зовсім готовий, його здимають з головки, зрізуючи тоненьким залізним або мідяним дротом, а то й просто кріпкою ниткою. Зроблені горшки ставляють у хаті на полицях, пороблених високо під сво-



Мал. 9.

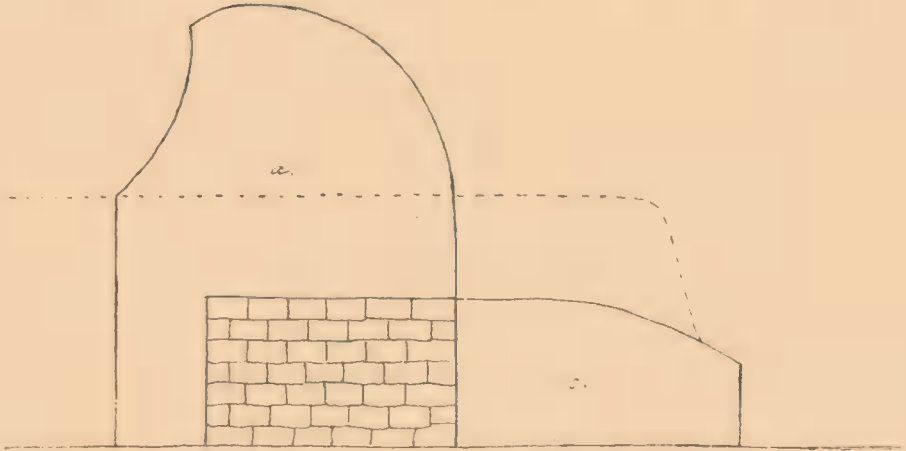
локом, щоб вони трохи попросихали. Як вони досить висхнуть, тоді вже вони готові до виналювання.

Гончарський горен. Який гореп знадвору, се можна бачити те-ж досить добре на двох прикладених тут фотогравіюрах



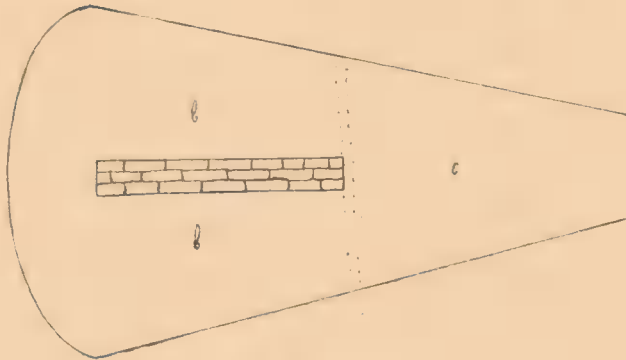
Мал. 10. Перекрій горна спереду у поперек.

Одна показує його спереду, друга — ззаду. Горен робить ся з цегли. Частина його, що застаєть ся поверх землі, обкладаєть ся дерев'яним зрубом; відчиненими застають ся тільки спереду чоло,



Мал. 11. Перекрій горна удовш.

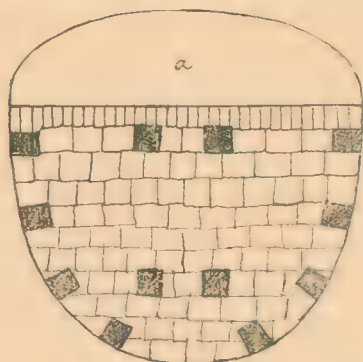
куди садовлять горшки, і ззаду — груба. Між зрубом і цегельним муrom наспаєть ся земля і землею ж окладаєть ся й увесь горен зверху. З обох боків його забиваєть ся по добрій палі, котрі звязують ся зверху кріпкою перечкою. Прилад сей зветь ся в'язь і робить ся задля того, що-б здержувати горен як він дуже нагрієть ся і почне розходитись від тепла. Про те, як робить ся горен



Мал. 12. План горна.

у середні, можна довідатись роздвинувшись наші малюнки 10, 11 12 і 13. Місце означене літерою *a* зветь ся каблук, місця *b b* — запецками (запівками); *c* означує піч або грубу. Каблук і обидва

запечки застановлюють ся посудом до випалювання. У звичайній селянській горні улазить од 600 до 1000 горщиків середніх за



Мал. 13. Задня стінна печі.

вбільшки. Ззаду до печі, відділеної од запечків невеличкою стінкою з дірками (мал. 13.) не доходячою до верху каблука, накладають дерева й запалюють. Полон'я з печі проходить дірками помаленьку у запечки, а цілком підіймаєть ся у каблук і виходить з димом через передне чоло горна, котре зостаєть ся через увесь час випалювання відчиненим. Вогонь горить у печі, поки не буде спалено стільки дерева, кілько з власного досвіду самих гончарів потрібно, щоб

випалити відому скількість посуду. Звичайне на випал тисячі горщи-



ків іде третина куб. сажня (3,3 куб. м.) дерева. Як випал скінчить ся, то коли випалюєть ся проста посуда, без поливи, передне чоло горна

закладаєть ся дошками і засипаєть ся землею і товариачим гноем, щоб не могло більше проходити повітря. Потім горнові дають зовсім простигнути, а тоді вже виймають випалену посуду, знов відчинивши чоло. При такому випалі горшки виходять темної, досить рівної, сіро-стальнової хварби. Деяка частина посуду бува звичайно потріскана і попсована, так що їй приходить просто викинути. Скільки пропада таким побитом горшків, за вірно сказати не можна, але коли доводить ся викинути 25%, то на погляд гончарів се ще не аби яке лихо, бо бува й гірше: трапляєть ся викидати й до 50%.



Коли ж випаляєть ся поливяна посуда, то се робить ся трохи инакше. Горен після кінця випалу не зачиняють спереду, а дають йому прохолонати поволі. Посуда при цьому виходить сказати що зовсім біла, коли піч була розпалена досить добре, або трохи жовтувата а то й червонувато-руда, як що вона не була добре випалена, се б то піч не була добре розпалена. У середині горшки виходять або зелені або руді, залежно від того, з чого зроблена полива. Робить ся ж вона з 1-ої шклянки оліва (Plumbum), 1-ої шклянки дуже дрібного білого піску, $\frac{1}{10}$ шклянки циндри, або за-

лізної болотяної руди. З такою поливою горшки виходять червонувато-рудими у середині. Як же замість залізної руди або циндри покласти $\frac{1}{20}$ або $\frac{1}{24}$ частину шклянки мідяного купервасу (синього камінцю), то посуда вийде зелена. Циндрою зветь ся тая жужелиця, що набираєть ся по кузнях при куванні заліза; гончарі її й купують у ковалів. Іноді, як ми кажемо, замість циндри сиплять у поливу залізну болотяну руду, котру гончарі розшукують самі по су-



Мал. 14. Череп'яні вироби з Олешні.

сідніх болотах, дуже численних у цьому краї. Нам на сей раз не довело ся довідатись де іменно і яким робом вони її добувають. Пісок-же беруть більше недалеко від Чернигова, де в одному місці у канаві край-дороги проступа веретва дуже дрібного, дуже білого піску, зовсім подібного до того, який прочане приносять часами з Києва. щоб уживати до лямпдак коло богів. Вертаючись з базару, або з ярмарку з порожніми возами, гончарі й набирають собі того піску. Звичайний рудий пісок

до поливи не йде. Мідяний купервас купують по крамницях. Оливо те ж купують і самі вже перетоплюють його ув особливому гор-



Мал. 15. Череп'яні вироби з Олешні.

щичку, вмазаному у піч, а потім стирають на м'якій порошок, котрий і змішують, як ми казали вже, з піском і циндрою. Щоб полива скрізь однаково лягала по стінках горщичка і добре до їх приставала, горщик вимазують попереду з середини коломазю, а тоді вже посипають поливи, повертують горщик у руках кілька разів ув усі боки, а потім усе що не пристало висипають геть. Наготовляну та-

ким робом посуду ставляють у горен, де вона й випалюється, як було вже оповідало вище.



Мал. 16. Гончар на ярмарку у Чернігові.

Посуду роблять усяку. Найбільше роблять те, що потрібно у простому сільському господарстві. У мал. 14-му ми подаємо най-

більше розповсюджені хворми, які виробляють ся ув Олешні: горщик звичайний (*a*) гріти воду; варити їсти, глек (*b*) на воду, сїривець і т. і, чайник (*c*), горщики на квіткн (*d*, мал. 15 *d*), гладшкн (*e, f*) на молоко, миска (*g*), ринка (*h*), покршкн на горщик (*i*), горшки на варення (*k, l*), макотри (*m, n*) яйця терти, варенки складати і т. і.; у мал. 15-му: миска до вмивання або таз (*a*), мисочка (*b*), кухлик (*c*).

Наробивши скільки треба на продаж посудн, гончар склада її на віз, перекладаючи соломою і облаштувавши добре воза тонкими шальовками, щоб можна було більше покласти, та й везе спродувати. На остатньому нашому малюнкві (16-му) можна бачити гончара на торзі (ярмарку) у Чернигові. Спереду порозставлявані горшки, миски, макотри, гладшкн і інші зразкн олешнянської нехитрої керамикн; ззаду видно воза улаштованого шальовками, на котрому привезено було посуду на ярмарок.

М. Могильченко.

Sommaire.

La région potière du district de Horodnia, gouv. de Tchernyhiv. La stérilité du sol et l'abondance de la terre plastique et des combustibles favorisant le développement de la poterie dans ce pays. La fabrication surtout pendant l'hiver. Les trois opérations principales: pétrissage, tournage et cuisson. Glaçure. Les formes principales de vases. Le transport et la vente aux foires.

Explication des figures.

Fig. 1. et 2. Deux formes de kopanytzia ou pics employés pour l'extraction et le morcellement de la terre.

Fig. 3. Veslo ou aviron en bois pour le battage de la terre mouillée avec un peu d'eau.

Fig. 4. Kolotouchka ou marteau en bois pour le même usage.

Fig. 5. Kobylka ou motte de pâte, préparée pour le raclage: *a)* kobylka vue de côté, *b)* coupe transversale.

Fig. 6. Strouh ou plane en fer avec les poignées en bois pour racler la pâte afin d'enlever toutes les matières étrangères. Ce raclage est répété à plusieurs reprises.

Fig 7. Coupe longitudinale du tour de potier: *a* la roue supérieur ou la givelle, 23—25 ctm. de diamètre: *b)* la roue inférieure, 60 ctm. ou même plus de diamètre et 5—6 ctm. d'épaisseur: *c)* l'arbre ou l'axe du tour, 50—60 ctm. de hauteur, dont le bout inférieur en fer, entre dans un nid conique également en fer, enfoncé dans une planche servant de base à l'appareil tout entier: *e)* le banc du potier; *f)* une petite poutre qui s'appuyant contre le banc retient le tour dans la position verticale.

Photogravure représentant le potier en train de travailler.

Photogravure représentant le potier vérifiant à l'aide d'un instrument spécial la régularité de la forme du vase: à sa droite sont empilés quelques pains d'argile préparés pour le travail. (Pour photographier le tour, on l'a installé en dehors de l'habitation, qui sert en général d'atelier).

Fig. 8. Le couteau, instrument en bois, 10—12 ctm de longueur, 6—7 ctm. de largeur et 2—3 mm. d'épaisseur, qui sert pour égaliser la surface supérieure du vase, pour modeler les rebords et même pour faire quelques détails d'ornementation comme des lignes circulaires, des bandeaux etc.

Fig. 9. Instrument en bois qui consiste en deux planchettes réunies en croix et qui sert pour régler le diamètre du vase.

Fig. 10. Coupe transversale du four de potier: *a)* la partie supérieure qu'on remplit de vases à cuire; *b. b)* deux parties ou compartiments inférieures servant au même but et séparées par une cloison en briques qui supporte le sol de la partie *a*. Une cloison qui est au fond de ces compartiments est représentée sur la Fig. 13.

Fig 11 Coupe longitudinale du four: à gauche, côté de la bouche par où l'on introduit les vases à cuire; à droite, côté du foyer.

Fig. 12. Plan du four: *b. b)* les compartiments inférieurs, *e)* le foyer: les lignes ponctuées représentent la cloison séparant la partie inférieure du four du foyer (v. Fig. 13).

Fig 13. Cloison en briques séparant le foyer de la partie inférieure du four et munie de quelques trous par lesquels le feu pénètre un peu dans cette partie. La flamme en général passe dans la partie supérieure du four (*a*), qui n'est pas séparée du foyer, d'où la fumée sort par la bouche.

Deux photogravures représentant la première le four du côté de la bouche et la seconde — du côté du foyer. Jusqu'à la hauteur, indiquée sur les fig. 10 et 11 par les lignes ponctuées, le four couvert en général de terre est entouré d'une cage en troncs d'arbres; de deux côtés de cette cage sont plantés deux forts pieux réunis en haut par une traverse et destinés à empêcher la dilatation latérale du four causée par la chaleur. Après avoir rempli le four de vases à cuire, on allume le feu dans le foyer et on le maintient jusqu'à ce que la quantité de bois nécessaire pour la cuisson complète (ordinairement env. 3, 3 m. cubes pour une mille de vases de dimensions moyennes) soit consommée. Cette opération accomplie, on ferme la bouche du four avec des planches, de la terre et du fumier et on le laisse refroidir lentement. Les vases prennent alors une couleur gris d'acier. Pour la cuisson des vases à glaçure on laisse la bouche du four ouverte presque jusqu'au refroidissement

complet: la poterie dans ce cas prend une couleur toute blanche. Pour la glaçure on emploie le plomb, le sable fin et la crasse de fer (remplacée quelquefois par le minéral de marais) pour la couleur jaune — rougeâtre, ou le sulfate de cuivre pour la couleur verte. Pour que la glaçure se répande également sur les parois du vase on l'enduit un peu de goudron.

Fig. 14. Diverses formes de vases fabriqués à Olechnia: *a)* pot de cuisine; *b)* vase à boisson; *c)* theière; *d)* pot à fleurs; *e, f)* pots à lait; *g)* marinite; *h)* casserole; *i)* couvercle de pot; *k, l)* pots à confitures; *m, n)* terrines de cuisine.

Fig. 15. *a)* cuvette de toilette; *b)* ecuelle; *c)* vase pour boisson; *d)* pot à eau.

Fig. 16 (photogravure). Potier d'Olechnia à la foire de Tchernyhiv. Derrière lui est une voiture garnie de planches pour le transport de la poterie.

La pelleterie en Galicie orientale

par V. Hnatiouk.

КУШНІРСТВО У ГАЛИЧИНІ.

(По оповіданню майстра Юзька Розоського)¹).

Щобі ма́ти шкі́ру, тре́ба насамперед ба́ранá зарі́зати; а́ли то зно́ў шту́ка, йа́к йи́го зарі́зати? Рі́заньи рі́заньу ни рі́зни. Рі́заньи жидьі́ўски шпеті́т шкі́ру окру́тне. Жид рі́же шкі́ру на попере́к шийі́. Хтьі́ўши ужі́ти то́йи шкі́ри до кожуха, то ў́же тре́ба то́ти рі́зи шива́ти; а рі́зь, йи́же-лы́ като́льи́к рі́жа, то сьа ма́йи рі́зати так:

Насампе́рид берé сьа ба́ранá ме́жи но́ги — йи́на́кши ни за́ри́жи дóбре — зади́ра́йи сьа лы́воў руко́ў го́лову до горі́ — три-ма́йи сьа за пі́сок — пра́воў руко́ў ны́ж кінча́стий, чы́лы спі́ча́стий, берé сьи і́ від ви́лцьи́ў пропóри сьи шкі́ру ў́здоў́ж на кі́лька ца́льи́ў (4—5 ца́льи́ў). Тотá сьи шкі́ра розы́йдé, за́раз отво́рнт сьи; і́ зби́ра́йи сьи тим но́же́м кінча́стим ў́сьи жи́ли кврвйсьты́ і́ тарга́чку на ві́стри і́ разо́м сьи пвритне́. Потóму сьи роспóри ў́здоў́ж шкі́ру від шийі́ аж до фостá; потóму роспору́йи сьи шкі́ру від ко́льи́нца першо́го, від ра́тицьи́ аж до грудни́цьи́ з йидно́го бо́ку і́ з дру́гого. І́ за́днйи но́ги то́ж са́мо так йа́к і́ перéднйи, котри́х па́хи пуска́йи сьи до си́риди́ни ві́т то́йи рі́зи, куди́ сьи пропóруйи шкі́ра ў́здоў́ж і́ ў́рзу́йи сьи на пер́ших ко́тиках (або́ шу́ставах, то ў́шйстко рі́ба) від ра́тицьи́ў і́ шкі́ру сьи здира́йи аж за звы́кльи́ ко́льи́на. І́ берé сьи і́ пропóруйи сьи під ко́льи́нами за́днйи ла́би́ў гы́ри, ў́ котри́ сьа за́клада́йи о́рчик, звáний паті́к, обо́ ла́би, на кінцьи́ (то́го о́рчика). На си́риди́нйи то́го о́рчика при́йи́зуйи сьи за́шнурком шнуро́к, чы́лы посторо́нок і́ так сьи висóко при́йи́зуйи, чи́ на дво́рі, чи́ ў́ буды́нку, аби́ голо́ва до змлы́ ни ды́стала. Тогди́ сьи бврэ́, зачина́йи сьи но́же́м шкі́ру від мнйса́ відды́лывати від мйсьцьи́, де ви́ўци́ прихóдит вимнйи́ тілько́, аби́ мо́жна лы́воў руко́ў шкі́ру ў́зьы́ти, а пра́воў руко́ў сту́лит сьи ку́лак до кў́пи отáк (по́казуе), па́лиц ви́лцьи́й на

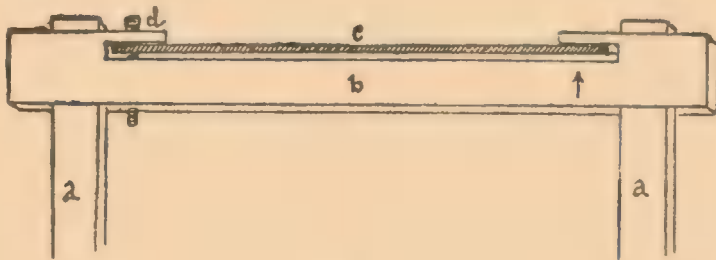
¹) Бувши записане д. В. Гнатюком у цілі між иншим лінгвістичній, це оповіданне друкуеть ся вимково з застереженьем локальної вимови і спеціального задля цього правопису.

фльігиль, і здойма́йи сьи кулако́м шкі́ру; від за́дної ла́би і від фоста́ зачина́йи сьи; кішку гузі́чну обрі́жи сьи і шкі́ру надокóла ссува́йи сьи ў рі́вній вазі́ аж до чо́ла, бо на чо́лі відрізу́йи сьи по́при самі́ ро́ги і о́чи; хоть жи́дї і то́тó відрізу́йт, а́ли то нязды́бни до шкі́ри.

Мнѝсо типѝр лишѝйим, бо то о шкі́ру сьи росхóдит.

Шкі́ру з ві́дцьї луб з бара́на налѝжит сьи за́раз на жѝртку роскї́нути і так: Приўйїзу́йи сьи чо́ла́к (шкі́ру з чо́ла) на кїнци́ до жѝртки шнурко́м мо́цно, а потóму за фїет сьѝ бирѝ і приўйїажѝ сьи то са́мо мо́цно до жѝртки. Ўсе́ крайї́ надокóла ма́йут сьѝ ві́рі́нати, абї́ зако́чна шкі́ра нѝгдѝ ни зїста́ла схну́ти, бо за́раз там вітпа́рит сьи воўна і злы́зи по розмо́чнѝу до випра́ви; лѝа́дром на верх, а воўноў до сиридї́ни пуска́йи сьи шкі́ру заўшѝ. І ланкї́ ко́ло тих шкі́р роспїна́йи сьи ў ко́льнѝцѝох, абї́ чїсто. глатко сто́йа́ли до схнѝнѝцѝа чї́лы до су́ши́нѝа. Йвелї́ шкі́ра вїсхнѝ до́бри, мо́чит сьи шкі́ру ў водо́ї звї́кльї, зїмнѝ, ни грї́ты (їак ў лы́ты то тѝплї́нші, їак ў зїмї́, то зїмнѝ́шші) на 24 годї́ны. Доўшѝа шкі́ра ни мо́жи мо́кнути ў водо́ї звї́кльї, бо бѝ воўну від се́бї пусти́ла. По 24 годї́нах вїйма́йи сьи шкі́ру з водо́ї, поло́чѝт сьи до чїста від мў́сту (бруду мї́ж воўно́ю) і від ланї́нїкїў воўну ш к а ф ó ў (рїд ножа), а потóму обирта́йи сьи лѝа́дром на верх, ўкла́да́йи сьи ў сиридї́ну ў пї́йла і шкафо́ў шчї́шчу́йи сѝа стѝрво, котрѝ до шкі́ри ни налѝжит.

Пї́йла вигляда́йут так:



Мал. 1.

Два звичайні патки, довгі на півтора метра (можуть бути трошки довші або коротші також), що сягають чоловікови до грудей, стоять „стóрцом“, привязані „до будьїако́її рі́чи, котра́ сьи ни поруша́йи, чї́лы ни подайи“ (а а) входять в вла́стѝвї пї́йла, котрі складають ся з двох частїй: спї́дна, (b) гру́боша і довша 10 ца́льї „длѝя́то́го, жи́ ма́йи ў со́бї ў ївднѝм кїнци́ кльа́мку відоўбану,

Ї котру́ вѣрхна часть кінцѣм заходит; другій кінець ма́йн місце на за́ўнас чѣлы на завѣс“ (d, звичайний сворінь (шкворінь) на котрім ходить верхня часть c]; спідна часть (b) на правій стороні при стріліці (←) не єсть продовбана на вскрізь, лиш до половини, а то тому, що кушнір, стоячи по другій стороні півл, вкладає шкіру на верхню часть, так як на палець, через половину і всувад її в долішню, почім чистячи, тягне до себе, але часть (c) не може до него податись, бо єсть замкнена.

Обчѣстит сьн шкіру, йвдну й другу половіну (бо чѣстт сьн лиш одну половіну ўперед), поспіайн сьн обчѣшчену шкіру мукоў жїтної, грубоў, ни пилтьованоў, разовоў, котрої виходит на шкіру: на виліку дві квартьї, на мѣншу пѣтора, а зрѣштоў, хто розумїйи, кїлько котра́ шкіра потрібуїи. До мукї додаїи сьн трѣту чѣсть грѣсу жїтного, дрібно́го і шѣсту чѣсть тѣпки со́лы. Посіпану шкіру тоў прї сн пк о ў званоў, скрапїйїи сьн водоў, зрїхтованоў на квас, складаїи сьн льа́дром до кўпи, передні ла́би завиртаїи сьн до льа́дру, котрі прихѣдѣт йвднѣ по при другу на попірѣк шкіри; потѣму завиртаїи сьн чола́к чѣлы карк, абї конѣц дѣстаў до ла́біў; боки́ ко́ло ла́біў складаїи сьн та́тжи ў кўтках ў двоїи, льа́др до льа́дру; потѣму за́дні ла́би обї ўздоўж шкіроў прихѣдѣт на сиридїну і ўпіраїут до пирѣдних на попірѣк зложених; фїст прихѣдѣт мѣжи ла́би ў сиридїну; боки́, шчо ш чернѣва шкіри похѣдѣт, складаїут сьн та́тжи ў двоїи льа́др до льа́дру; так зложїну шкіру складаїи сьн коньчїнами до сиридїни, пирѣдну часть насампѣрид, а задну чѣсть завиртаїи сьн аж по конѣц пирѣдної. Допѣрва шкіра прихѣдѣт у кѣтку, ў квас, йвднѣ по при другу, йак кѣрти шторцом. Квасу то́го маїи бѣти рїўно ш шкіра́ми, абї шкіра сухѣ ни стоїала на вѣрха.

С тоїи шѣстоїи чѣсти тѣпки со́ли, котру́ сьн дайї до йвдноїи шкіри, уриваїи сьн малу́ чѣсть по́длуг ільости шкір обрѣлѣних і дайї сьн до тоїи водої, ў котрі тотї шкіри маїут кїснути цѣліх шѣсть дѣб. Длѣтѣбо сьн сѣль до водої дайї, жи шкіра ни рўшина 24 годїны ў тѣ водої, ни вндаїи с сѣбн жѣдноїи ма́сти а во́ду, а вода шкїдліва бнє со́ли длѣа шкіри, бо воўна бн пустїла.

В 24 годїны кѣжда шкіра поївдїнчо у кѣтцї мѣсѣт бутн розложѣна, прїсїпка цѣлѣом на мо́кро розрѣблѣна на нѣ і наза́д зложїна, йак бѣла вїт почнткѣ.

Чїрнє три до́бї йвднакѣво сьн шкіра пврїпраўїйїи йак пѣршїй раз (роскладаїи сьн і складаїи сьн). Читвѣртоїи до́бї розкладаїи сьн кѣжда шкіра поївдїнчо і перимнаїи сьн [так ѓ (показує) йак бїльн] вїт каркѣ до фѣста самоў сиридїноў, а боки́ нѣв, бо онї

слапші на тріманьні воўни і облызла би, њак би пиримньїѹ. [А њак котрїй ни бѹди вїриѹ, то њай спробѹѡи].

Тинєр складайи сьн шкїру воўноѹ до сиридїни на попирєк, а льадром на верх, а воўна ѡде на дрѹгих три дѹбн до сиридїни; і тагжи сьн так њак карти у катцї перикладайи чєриз три дѹбн шчо дыа.

По скїячннх мїсьтьбѹх добѹх витыгайи сьн шкїри с квасу і вїшнїи сьн на кѹпу на дручѹк нат катку, абї квас стїк з нїх до катки. Сак квас стїчє до катки, берє сьн поїндїнчѹ кѹждѹ шкїру за лѹби, ѹ ѡднѹ рѹку за зѹднѹ, ѹ дрѹгѹ за пирєднѹ і стрїпуйи сьн з воўни прїснїку, котрѹ ѹ квасї ѹ воўну сьн набїла. І натыгайи сьн шкїри на жирткї поїндїнчѹ на попирєк, ѡднѹ по чри дрѹгѹ, льадром на вїрха. Схнут дѹбн, дѹкн льадир дѹбри ни вїсхнї (ѡак погѹда, то бѹрши, ѡак слѹтѹ, то і за тїжднїи ни вїсхнї); потѹму обиртѹйи сьн на верх воўноѹ і тагжи сѹшит сьн до порїтку, дѹкн ни вїсхнї.

Дѹбри вїсѹшннї шкїри на обѹ бѹкн палєжит сьн пѹлїчкѹ вїтрїпати, абї вїлтыла з воўни сьїль, котрѹ ѹ квасї ѹїїла сьн; бо ѡнєлїбн ни вїтрїпаѹ тотѹ сьїль з воўни, зрѹбленїи кожѹх вїльготнїѹ би, ѹ вїльгѹтнї вїтхѹдїѹбн. Вїтрїпанї і вїсѹшннї шкїри натїрайи сьн рѹпѹѹ звїклоѹ ѹ такиѹ спѹсѹб:



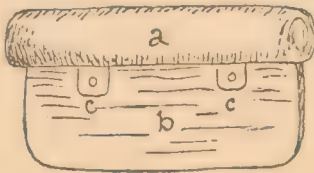
Мал 2.

- a) колодка.
b) кључ, c) кант.
d) стримїно.

Бирє сьн кавѹлок шмѹти полѹтнїннѹї, звївайи сьн ѡїї до кѹпи кїлькѹ, абї мѹжна ѹ кулѹк змїстїти. Мачїйи сьн тотѹ шмѹту ѹ роцѹ звїклу, шчѹкѹльвак сьн здѹшуйи, абї ни тїклѹ і так сьн тоѹ рѹпѹѹ льадир натїрайи, би мїсьцн сѹхѹгѹ нїїдє ни бѹло на льадрї; а воўна — сѹхѹ мѹїи бѹти. І складайи сьн на 12 гѹднї льадром до кѹпи, на котрїх шкїрах трєба ѹльбо сїдїти, ѹльбо, ѡак ѹ нѹчї, то спѹти, абї сьн вїтнѹрѹвалї, абї вїтхѹдїѹ льадир. Сак льадир вїдїїди, шкїру сьн розлѹжит і натыгайи сьн на здоѹж: стѹйи сьн ногѹѹ на чѹлѹк і пирєднї чїстн коньчїннїѹ, а рѹкѹмн тїгнї сьн за зѹднї чїстн до горї, то вѹнѹ рѹшит сьн з мїсьцн. Пирєднѹ чїстєть (карк, чѹлѹк) прїѹїзуйи сьн шнуркѹм мѹцннм, котрїй сьн називѹйи кљѹчї ѹнїк, за цѹрку (патїк на пїндї дѹгнї, на цѹль грѹбнї) і закладайи сьн на гѹк. ѹ сѹфїт забїтїй. Бирє сьн так звѹннїи кљѹч (дв. мал. 2) ѹ прѹвѹ рѹку за колѹтку (a), а ѹ стримїно (d) закладайи сьн прѹвѹ ногѹ; лївѹ рѹку пїткладайи сьн пїт крайї шкїри і кантѹм (c), кљѹчєм, тїснї сьн ѹ крайї

шкіри до долони знайдуїшчої єси піт шкіроў і тьїгни єси ў долину ўважи, абї єси крайї насампéряд роскльўчовали, а потóму і сиридїну цылў (по половїны шкіри) мўєнт єси роскльўчовати чїлї роспéрвити. Їак єси роспéрвит цылў половїну тóїї шкіри, бирé єси лывоў рукоў за шкіру з вéрхи за ляднр, кльуч тримайи єси звїкли ў руцы і кльучўи єси дóти, дóки ни бўди шкіра мвнхкá і инднакóва ўсýди, рїўна. Вїкльўчовану половїну шкіри обиртáйи єси до горї, обмóтуїи єси цўрку іє шкіроў кльучїўникóм і дрўгий бїк так сáмо єси кльучўи до порїтку. Ў той спóсїб і на попирéк єси шкіру кльучўи, абї булá на ўсї штїри чвстї викльўчована.

По пéршїм кльўчóваню на ўсї штїри чвстї, роскїдáйи єси шкіру на жéртку, на лўшко, чи декóльвик пльац найдé єси, лядром на верх, абї вїєхла. Потóму шкіру дрўгий раз кльўчém ў той самїй спóсїб тїлькó ў два бокї на ўздоўж витыгáйи єси. По кльўчóваню дрўгїм тóїї шкіри закладáйи єси на пїїла так, їак до чїпччнїи стéрва до квáсу (їак пéрши), тїлькó за индéн бїк поздóў-



Мал. 3.

жний і шкіру натрáйи єси іпсeм дрїбнéнькó мéленим їак мукá, раз кóло рáзу, дльатóго, абї рéшта одрóbнїў стéрва хўтши від лядру єси пускáли. По натїраню іпсeм раз кóло рáзу шкафóў, рéшта стéрва здирáйи єси ў такїй спóсїб, жи тримáйи єси лывоў рукоў за дольїшну чвсць шкіри ў крайáх і кáжд-

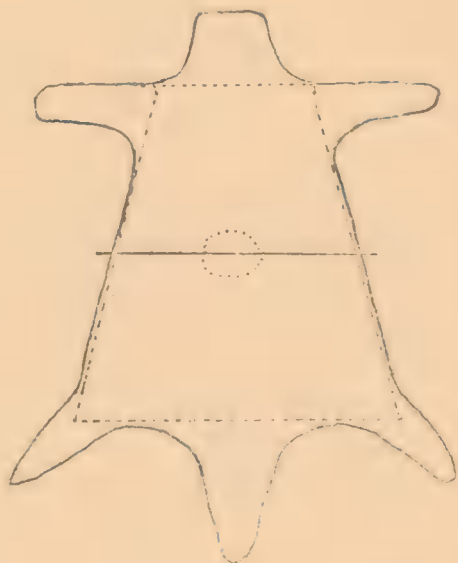
ди мїєци прóтыў лывоїї шкафóў лэзьма шкрóбайи єси, почїм шкіра рóбит єси глáтка і бїла.

Шкафá вїгльадáйи так: (а) колодка, 6—7 цалїв довга; (b) вїстре, котре придержують з обох бокїв антабкї; (сс) їх кїнци вхóдять в колодку¹⁾.

Бїлену шкіру вирїўнуїи єси на столї на ўсї штїри чвстї і крайї єси кожўх, їакóїї де мóди уживáйут. На кожўх їде 5—8 шкір, їак до кожўха. Кожўх прóстїї мóжи єси зрóbити с пївтбóх і с шїстбóх шкір; на вїлїкїї кожўх трéба конéчни 7 шкір се-

¹⁾ Прилад сей дуже подібний до таких же приладів до оброблювання шкури у давніх народів, як наприклад, у Єгиптян і у де яких в теперішніх в недалеко зайшовшою культурою. Дуже цікаво порівняти його до малюнків так званих жіночих ножів у Ескимосів (див. Otis T. Mason. The Ulu, or Woman's knife, of the Eskimo, from the Report of the U. S. National Museum for 1890. Washington. 1892. (Ред.)

рédних, абi буў дóбрый. Насамперэд кра́йи сьє п е р é г н и к у, на котрú перегнiа́ни сьє шкiра у двóйи i iндiа́ половiна прихóдит до крижiíй каркóм, а дрúга половiна до пóйаса. ви́сши груди́й, а на сиридíнi перéгнiки витнiа́ни сьє крúглий ви́крiй, де прихóдит шiiа́ i ростнiа́ни сьє половiну принада́ншчу на грúди по половiннi, котрi то назива́ют сьє назухií.



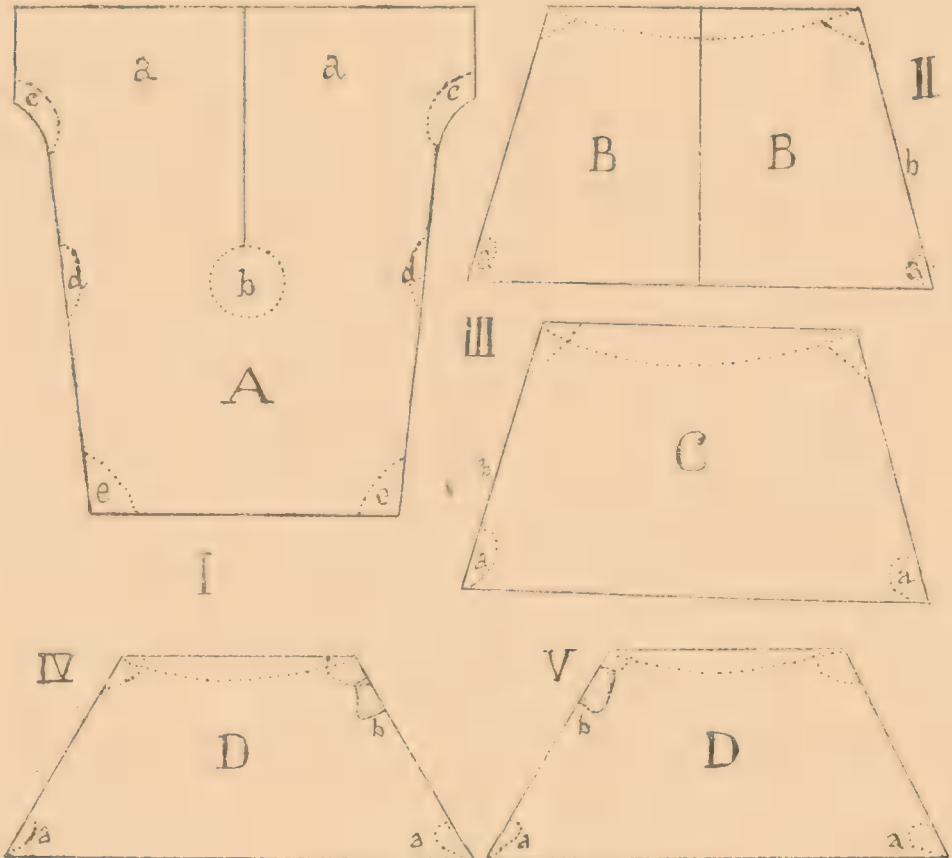
Мал. 4.

Потóму кра́йи сьє п е р е т к i з iндiо́йи шкiри, задóугi, iак потрiбно; циркльúни сьє шкiру насамперэд вiт фостá, вiд iндiо́йи лáби до дрúго́йи; вiттинiа́ни сьє краiи́, котрi назива́ют сьє пiтфóстни́и i вiт цiркльу утúтого, бирé сьє мiру, iако́йи потрiбно i пускaiни сьє до каркú. Карк сьє вiттинiа́ни тосáмо до цiркльу так, iак з до́лини. Ши́ро́кiсьть сьє циркльúни, iак

мiра потрiбу́йи. Пá х и шти́ри, перéднi i зáднi, мáйи сьє вiрiзати до́ки гóле i нaтoмiсьць мáйи сьє ўложiти штúка з вiтúтого каркá. Вiштукoванi пирiткi мáют сьє ростiти самoў сиридiно́у, ўздоўш котрoйi пришива́ют сьє до назухií горiшнiми вúшнiми кiньцьми, а до́лiшнi кiньцi сьє шiiршi дльáтoго, абi кожúх опшiiрно на до́лiннi стоiа́ў. Потóму кра́йи сьє трéто́йи шкiри тiл; так сьє циркльúни, iак i пирiткi i пáхи сьє штукúни, тiлькo сьє на сиридiннi нi ростнiа́ни дльáтoго, жи прихóдвt тiл на зáдну чiсьть кiла нiiшнi крижiíй i вúшнiа чiсьть пришива́ни сьє i фáлдaми набива́ни сьє до стaнú. Ў той спóсeбi кра́йи сьє чiтвэ́рто́йи шкiри iндéн клин, а с пiа́то́йи шкiри дрúгiíй клин i так сáмо сьє циркльúни i штукúни iак i тiл. Дльáтoго сьє назива́ни клiннi, жи прихóдьат на бoкí кiла, на клúби. Пришива́ни сьє горiшнi вúшнi кiньцi до перéгнiки, котрi обá клiни займáют iндiа́нiи половiнaми стaн вiт пличiíй, а дрúгнiи половiнaми до назúх прихóдьат вiт пiтiа́шнiкií. Шi шéсто́йи шкiри кра́йут сьє рукaвií двa, iшeлí на малú о́сoбу, а вилiкa шкiра; а iак брaк шкiри вилiкoйи, а о́сoбa вилiкa, потрiбу́йи рукaвií доўгiх i швiрoкiх, то сьє мúсeнт уживáти двi шкiри

на рукаві: то сьм називають рукаві по шкірнї. В такій спосіб сьм шкір на кожух виходит, — а як рукаві з индиї шкіри, то тільки шість. На малий кожух чьлі на малу особу кожух, а з великих шкір, то сьм робит клиньи з индиї шкіри, ў такій спосіб кожух можна зробити іє пийтєох шкір.

Крій кожуха з шістьох шкір такій:



Мал. 5.

Римські числа означають кожну окрему шкіру, з котрих робить ся кожух. I шк. А. Перегінка (36 палів задовжки, 30 п. завширшки у горі і 20 пал. з низу) *a a* пазухи, *b* шия, *ce* штуки на пахах, *ad* передні пахи. *ee* накруги; II шк. ВВ. Передки (20 пал. завширшки у горі, *a* з низу так, як стгорчить, як більше то нічого не шводить: довжина якої міра вимагає) *a a* штуки на пахах, *b* шляма (див. у тексті); III шк. С. Тил. *a a* штуки на пахи *b* шляма; IV і V шкїри DD клинья (14 пал. у горі, довжина після міри, ширшка яка вдасть ся) *a a* штуки на пахи, *b b*, вишені.



Мал. 6.

VI. шк. Е. Е. Рукави (36—44 п. задовжки і 28 завширшки; з боку 18 п.).

Шкіра I. становить головну часть кожуха, перегинку; має в собі 6 штук, подібно як шкіра VI, з котрої крає ся рукави. Веї інші шкіри мають по чотири штуки. Лівія кропкована значить, що шкіра має краяти ся по кропках, луковато, а не просто. Чому так много єсть штук, особливо при пахах? На се дає відповідь кушнір:

Дльатого штўки на пахах сьв вврізуїют, абї кожўх служїї дбўші лїтá ў цїлові мѳцнїї, бо ївелї пахá підлѳжїва кавáлком з воўноў, то дбўго служїти нї бўди; пахá сьв їдрѳ, а позїцўнок сьв вїтїори і зрѳбїт сьв ў корѳткїм часѳ їра ў новїм кожўсѳ.

Позїцўнок значить се: Їак шкіра гѳла на пáсѳ, то прикладáїут кавáлчїк шкіри з воўною на гѳлу шкіру і пришивáїут лїгѳнько; позїцўнок той по корѳткїм часѳ віддїраїї сьв і їра рѳбїт сьв.

Ў два сїѳсѳбї штўки сьв до кожухїї нашївáїї: під верх, шїїї сьв штўки до льамѳваньї на пїрѳгїнцїї штїрї, то значїт: два нáкруги на крїжѳх і двї пахї на плѳчѳх; нáтто горїшнї штўки ў тїлї переткá і ў клїнку; льа мї ўкї сьв їпїрўїї на тїх вїмїнєнїх штўках; рѳшта штук долїноў і котрї прихѳдьáт на пазухáх кѳло пїтпáшнїкїї, шїїїт сьв ў їлїтїцью з їїпїусткѳї від воўнї. Кожўх цїлїїї надѳкѳла льамѳванїї мўсїт бѳти шкїркáмї пїў цáлья шїрѳкїмї з бїлої їїрхї (голенѳї шкіри). Два рáзї сьв мўсїт шїтї надѳкѳла: Пѳршїї раз пришивáїї сьв льамїўку грўбоў пїткѳї і грўбоў їїплѳї до сѳбї і тотѳ шїтїї назївáїї сьв штїпѳваньї, до котрѳго штїпѳваньї налѳжїт сьв льамїўку чїлїї вѳнзлїк, ўсѳѳїднѳ, прифлїнтѳванїї відвїрнїти на кожўх, абї їршїї шїтїї схѳвалѳ сьв під вѳнзлїк. До того у їршїїм шїтїў ў флїнтѳванью кладѳ сьв

льяміўка чылы вэнзлик льадром білёним до воўня, а голёним, чылы льівоў сторовоў на верх. По першім штыў відвиртаіи сьи льадром на кожух (до білого льадру), а льіва сторона ховаіи сьи ў сирідіну і перши штыї покрываіи, по чім штихуіи сьи інглоў ў бік віт правоїі рукі до льівоіі. Рукаві ў той самій спосіб пришиваіут сьи до прерэгвнки, тілько жи сьи мусит іпробаньим другий раз шіти; там сьи штихувало, а ту сьи іпруіи. Поіасок мусит бутьі таіжи іпробаній. Іпробаньи іиет то штыї дрібне, дилікатнв, котрэ сьи мусит шіти тоневькоў інглоў і тоневькими ниткамі віт себа.

На нитках приходьит кишэні.

Весі шви доўгі називаіут сьи шльаами; ііх іи штіри. Пришиваньи ўсєих частій до прерэгвнки називаіи сьи станобўіуваньи. Рукаві від рук маіут бутьі облямованьи смўшком, воўноў на верх. [Смўшок, то дилікатна шкірка з іагнїітка]. Тотоблямованьи рукавіў називаіи сьи по іросту опўшки, а івтильіентнї манькєтн (називають).

Компїіри до кожухіў сут двоіакі: лїжащчі і стоіащчі. Стоіащчі вглядіаіут іак компїірки прасованьі коло сорочки, три цальї широкі, а доўгі, іак котрото шїіа потрібуіи. Лїжащчі вглядіаіут іак пільарїна кановїцка (іиіақши нв, тілько так); тримаіут на плєчох широкости віт 7—9 цальїў; на прредьї приотвори пазухіў віт шїіі, де сьи сходьит кїньці комнїра лїжащчото до кўи, тримаіут віт 5—6 цальїў ў широкости.

Приходит на прредьї пїить пар зашчіпок, т. з. іудзкїў, а пїить пїтильок.

Віт комнїра стоіащчото дайї сьи на пазухах кльаіи с такого смўшка, іак комнїр; віт комнїра тримаіут по штіри цальї широкости і ідут спусковато аж до поіаса і сходьят на іидєн цаль широкости. Ў обік кльаііў, віт половїши кльаііў, дайї сьи два нагрўднїки, вікраіаньї цаль широкости с такого самото смўшка, до поіаса. Цаль нїшши поіаса далї сьи і кльаіи і нагрўднїки разом. З льівого боку під нагрўднїк приходьит пїтилькї, а з правого боку ўздоўж, іудзкї ў край кльаи. Пїить пар зашчіпок тнх маіут бутьі ў рїмнїм вігдалїнью віт комнїра до поіаса.

Дрібнїїші прилади кушнїрєскї суть ще такі: Шваіка, слўжит до роблвцьа іудзкїў; то іи сїічаствїй дріт, закрїўленїй. До краіаньа шкір іи брїг (нїж зробленїй з косн). До стрїжиньи воўні і до робіти нобжїцьї. Інглї трєба тригрнчїстойї, бо окрўгла нв шїлабн; тотї гранкї займаіут блїсько

половіни йнглї; шчобї ня колóло ў пáлвц, бирé сьн нá парсток. До притóу́чуваннї ўсїх рупцїў їн м ў ш т а, на котрі на вэрха тримáйн сьн віск (мал. 8). До мїриньнї їн мїра пїўтора лык-тéва. До штукóваннї, станóу́дуваннї, флнтóваннї, штинóваннї і до шпїваннї шльáмїў ў долїну їн шáрї ниткї; до йнрóваннї ўсїх льáмїўóк, котрі сьн ма́нут йнрувáти, слўжyт ниткї м а ш и н ó в і бїлы. Ўсї ниткї вўсєнт сьн дóбрв воскувáти, бо ў шкїрї нїтка кошлáвїїнї рве сьн.



Мал. 8.

Шкїри ўсї на кожўх коштўют вїт 12—14 зл.; дóклад до выпрáви твх шкїр 1·50 зл.; кóмньнр до кожўха і опўшки (смyш такїї, бо кóмньнр нн купўїнн сьн) 2·50 зл.; робóта винóсєт 5—6 зл.; а трéба робїти кóло кожўха тїждєнь, абó й бїльшн, йак бїльшн де їн вишїваннã.

В. Гнатюк.

Sommaire.

L'égorgement et l'équarissage du mouton. Le séchage et le décharnage de la peau. La macération de la peau avec du sel et de la farine de seigle. Salage et queursage réitérés. Etirage. Frottage avec du gypse et décharnage définitif. La coupe des peaux pour la confection des pelisses. La couture.

Explication des figures.

Fig. 1. Le châssis pour étendre la peau pendant le décharnage: a, a) pieds; b) poutre fixe; c) planche mobile qui tourne sur une cheville d, et dont le bout libre entre dans une entaille faite à la poutre b et indiquée par la flèche. Pour gratter la peau on la pince entre la poutre b et la planche c.

Fig. 2. La clef ou l'étire, instrument employé pour l'étirage de la peau: a) manche en bois; b) clef en fer, munie du rebord c; d) étrier pour mettre le pied. La peau étant accrochée, l'ouvrier presse et frotte le rebord c, contre le cuir à l'aide d'un mouvement de va et vient donné par la main droite aidée du pied.

Fig. 3. Le grattoir ou queurse; a) manche en bois; b) lame en fer, c) plaques avec rivets maintenant la lame.

Fig. 4. Coupe de la peau pour la partie supérieure de la pelisse (V. Fig. 5, I. A).

Fig. 5 et 6. (Les chiffres romains indiquent chacune des six peaux nécessaires pour faire une pelisse). I. A. Peréhynka ou partie supérieure de la pelisse: *a, a*) le devant de la pelisse; *b*) l'encolure, *c, c*) pièces des entournures; *d, d.* id, *c. c.* pièces du dos; II. B. B. pans de devant: *a, a*) pièces; III. C. pans de derrière; IV et V pans des côtés: *a, a*) pièces; *b, b*, ouvertures des poches. Fig. 6. VI. E. E. manches.

Fig. 7. Mouchta, instrument en fer pour aplatir les coutures; sur le manche est fixé un morceau de cire.



Les constructions
du village de Polochky dans le district de Hloukhiv, gouv. de Tchernyhi
par M. Mohyltchenko.

БУДІВЛЯ НА ЧЕРНИГІВЩИНІ,

Глухівського повіту у с. Полошках.

У Чернигівщині люде зде-більша живуть з хліборобства, а як до того ще там є дуже багато невеличких річок і річечок, то через се вони й осіли ся там великою силою дрібних, осель розкиданих більш або меньш скрізь: хуторами, селами, слободами, містечками й містами. Звістно, осадн не скрізь однакові; по де-яких країнах люде живуть більш великими селами, котрі стоять досить далеко одно од одного, по других — навиворот: села невеликі і близько одно коло другого. Тепер поки-що, ми не маємо ще досить матеріялу, щоб говорити про географічний розклад того чи другого типу осад, а також і про ті обставини, через які у одному місці виробивсь один тип а у другому інший. поки що звернемо увагу поперед усього на те, як стоять оселі у самому селі, се-б то на плян села, а потім на те, як розставлена будівля у кожній оселі, се-б то на плян оселі.

Найчастіше доводить ся бачити села витягнені вздовж однією улицею. По обідва боки цієї улиці стоять оселі чи двори, а по двох кінцях по царині: у одну в'їхав, а у другу виїхав. Часто бува, що село розширюеть ся по обідва боки улиці новими оселями таким робом що первістний плян його не зразу можна й пізнати, але придивившись, все-ж таки можна знайти його. Трапляеть ця іноді, що улица у в одному місці стає ширшою і з неї робить ся невеличкий вигон, котрий стає неначе-б то осередком села, де стоїть церква, школа, крамниця і інша громадська будова. Дальше розростування села визначають ся тим, що з цього вигону село йде далі вже не однією улицею, а двома чи трома. Ці улиці розбивають ся й собі на маленькі улочки і село розкидають ся на усі боки, не

однаково шврячєсь або у одному, або у другому місці: так що на першій погляд і не звать чом воно складало ся на той, чи другий лад. Дуже розповсюдженою по колись то слов'янськвх селах у Німеччині, круглого пляну села з дворами розставлєними навкруги центрального вигову — нам бачити не трапляло ся¹⁾.

Постанова хат до улиці дуже не однакова по усій Чернигівщині, хоч у кожному окрімному селі, а то й у цілій стороні вона завше виявляєть ся дуже визначно. По де-яких селах, як наприкл. у Городницькому повіті у Ловині, Олєшні, Рудні і інших, усї хати



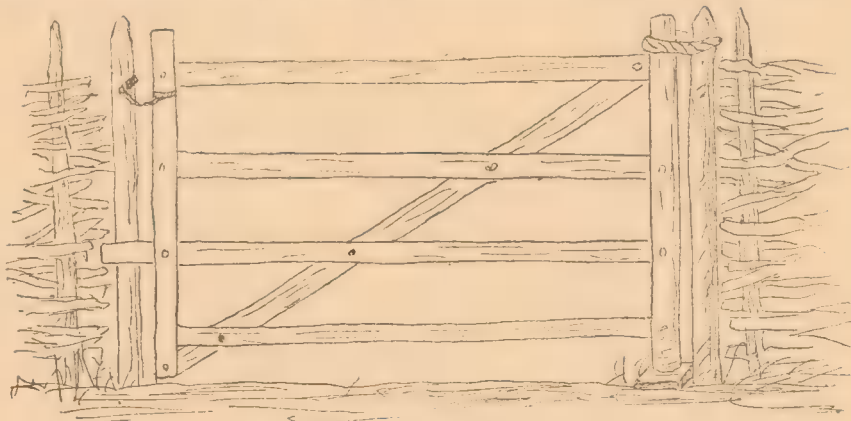
А Огорожа на городах.

повернені вікнами до улиці; по другвх-же неначе-б то зовсім на виворот: хати стоять вікнами у двір, а повітки, хліви і т. і. поста-

¹⁾ Розвідки Яяобі. Лаудау і особливо у послєдні часи Авг. Мейтцева погазують, що продовгуваті села з однією улицею, котра розширюєть ся серед села у вигов, зв'яляють ся тільки пізнійшою відміною первісного круглого або підковастого пляну слов'янського села з центральним вигоном і з одним тільки виїздом. Дуже цікаві малюнки показуючі помірне перероблюванє круглого села на довге можна знайти у недавно вийшовшій праці д. **Richard'a Andree** — Braunschweiger Volkskunde (Braunsch. 1896) на стор. 367—369. (Р е д.)

влени до улиці. У селі Полошках можна бачити й те й друге, але тут, придивившись ближше, зараз же видно, чого воно так стало ся; ставляючи хати йшло ся очевидячки про те, щоб вони були вікнами на полудень; через це й вийшло, що по один бік улиці усеї хати вікнами у двір, а повітками і іншою будівлею до улиці, а по другий бік — як раз навиворот. Але й тут дуже цікаво звернути увагу на те, що дуже рідко-де можна побачити хату, щоб стояла зовсім на улицю, — звичайно-ж вона посунута завше у двір і обгороджена від улиці часами досить височеньквм барканом або лісою.

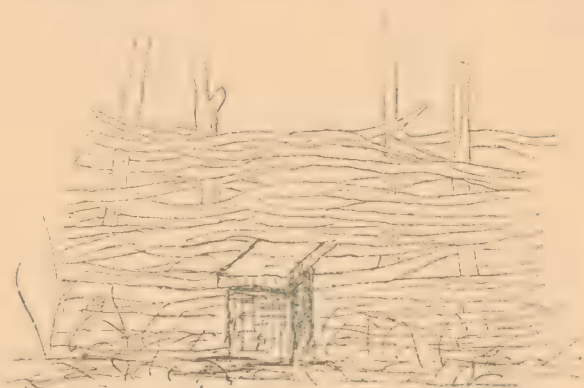
Ліса або плітень з'являєть ся найголовнішим типом огорожі у загалі. Вона складаєть ся з забитих у землю кілків заплетених лозою, або дуже рідко березиною. Зверху її прикривають іноді ще трохи соломною, щоб не псувала ся од дощу. Городи огорожують більше латами і забивають у землю кілки по двоє, перев'язують їх у двох або трох місцях каблучками з лози і на ці перев'язки кладуть довгі лати, або обашолки (див. фот. А.). Далеко рідше, звичайно тільки коло хат роблять справжні баркани, або забори з дощок, або частійше з тонких колод. З улиці у двір ведуть ворота або частійше кóворот. Кóворот (коловорот) робить ся просто з кількох лат збитих між поставленими сторч дрючками і вдержуєть ся на місці каблучками зплетеними з лози. Зви-



Мал. I. Кóворот.

чайно роблять кóворот на царині коло в'їзду, або виїзду з села, щоб скотина з села не виходила. Ворота, звичайно з хвірткою, роблять ся з дощок, з лутками з досить товстих колод. Звичайно вони ведуть прямо під повітку, котра своєю стріхою й прикриває

їх од дощу; як же повітки коло воріт нема, то над ворітьми роблять знародне невеличкий дашок солом'яний, або з шальовок — се вже не мосговський зразок. Між дворами й горобами, горобами й левадами роблять перелазы, се-б то заплітають плетінь трохи нижче і по обідва боки вбивають по стовпчику, щоб було куди,



Мал. 1 bis. Перелаз.

перелазячи, поставити ногу. Де-коли ще на ці стовпчики накладають зверху дощечку, просунувши її через дірку (див. мал. 1 bis). Щоб ще більше забезпечити плетінь од скотини, їх переплітають ще зверху колючими вітками дикої груші, терну і і.).

Розстановка будівлі у дворі залежить найперше од того, скільки землі у оселі і як тая земля приходить ся. Як що місце вузьке



Мал. 2. План заможної оселі.

a) двір, *b)* хата (1 — хата, 2 — сіни, 3 — комора), *c)* ворота з дашком *d)* вінбар, *e)* повітка, *f)* хлів, *g)* конюшня (стайня), *h)* свинюшпяк, *i)* возовня.

і продовгувате то будівля розкладаєть ся на зразок літери Г, як же що місця досить і воно більш або менш виходить четверокут-

ником, то воно інколи застроюєть ся й усе навкруги. Найкраще се можна бачити на плянах 4-ох осель — заможної (мал. 2), бідної (мал. 3) і двох середніх, що ми подаємо оттута:



Мал. 3. Плян дуже бідної оселі.

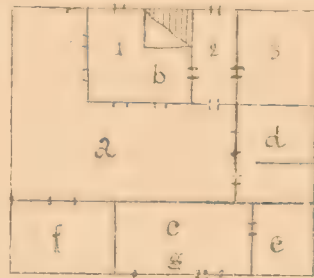
а) двір з коворотом на улице, б) хата (1 — хата, 2 — сіни, 3 — комора), хлів і повітка разом.

Уся холодна будівля, окрім вінбара, робить ся з лози й кілків, так як і ліса, а держить ся разом з стріхою на забитих у землю сохах. На сохи беруть досить товсті колоди (у заможнійших дубові) з розсошиною на версі; на ці розсошини кладуть ся кладки (мал. 6), до котрих впирають ся ключця. Ключця перекривають ся вионеред латниками, а до латників кладеть ся покрівля з соломн. Деревина, що звязує ключця на горі



Мал. 4. Плян оселі у с. Полошках.

а) двір, б) хата, в) хлів, д) повітка, е) свицущник, ф) ворота з хвірткою.



Мал. 5. Плян оселі у с. Полошках.

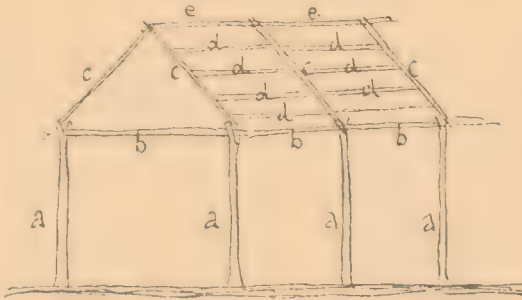
а) двір, б) хата, в) повітка з ворітьми на улице і з горіщем за для сіна на версі, д) хлів, е) свицущник, ф) конюшня, г) ворота під повіткою.

зветь ся у клунях чіпавкою. Ці назви окрімних частин будівлі означаємо так як їх звать у Полошках; по інших повітах трапляють ся і де-які одміни.

Стріха робить ся завше солом'яна. Криють або під гузірь (товстими кінцями до гори, а тонкими у середнуну), або під вблоть (тоншими кінцями соломн на верх).

У клунях, щоб молотити хліб, робить ся по середній ток. Набирають коло річки, або з болота глею, привезуть до клуні, розмочать водою і потім утоптують, нагнавши у клуню коней. Як коні добре вбють уже той глей контами, тоді його рівняють і ще раз вбивають особливими приладами: довбешкою і тб'локом. (див. мал. 7). Довбешка се просто оцупок досить кріпкої колоди сантимет.

з 20—25 завширки і 30 або 40 завшишки, до которого прироблений патик, що править за держальною. Толок — се теж досить важка ко-



Мал. 6. а) соха, б) кладка, сс) ключця, d) латники е) чипавка (у клуні).

лодка, трохи зкривлена, 70—80 стм. задовжки, котрою б'ють, узявшись за обичайку з лозв або з сирого ремію.

Щоб у будівлі, призначеної за для скотини, було тепліше, стінки її обліплюють і обмазують коров'ячим кизиком з глиною і трохи

з соломю. По інших місцях плетінь, з которого складають се стінки, роблять подвійним і поміж двома плітнями забивають соломю, іноді

теж з глиною і кизяком. У клунях звичайно роблять по двоє воріт — одні навпроти других, щоб уїхавши з возом не треба було вицягати волів чи коней і завертати воза, а можна було виїхати прямо у другі ворота; а окрім того ще щоб продувало, як що почнуть віяти.



Мал. 7. Довбешка і толок.

З холодної будівлі, у Полошках і навкруги, з дерева ставлять тільки вінбари, як що в кого вони є, бо звичайно вони бувають тільки у більше заможніших людей, а хто бідніший, то вдовольняють ся і однією коморою. Вінбари роблять завше з колод на добрих шұлах і стоянах, частійш усього дубових. У середній роблять поміст з дощок, а з надвору прироблюють невеличкі сходи, на 2 або 3 ступні, бо вінбар завше мусить бути на 10. або і більше стм. вище од землі (див. фот. В.).

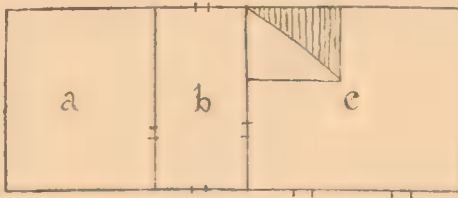
Хата у Полошках і навкруги ставлять ся звичайно з плетини. се-б то з половинок трохи надгесаної з двох боків і перепи-

ляної вдовж колоди, між котрими кладеть ся трохи моху, щоб не було щілин. З надвору і з середини хата вмазується добре гли-



В. Двір у середині.

ною а зверху ще білить ся крейдою. Звичайно плян хати буває такий :



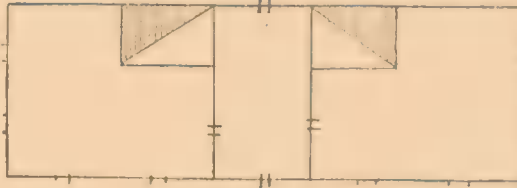
Мал. 8. Загальний плян хати у Полошках.

а) комора, б) сїня, в) хата (місце печі означене у кутку).

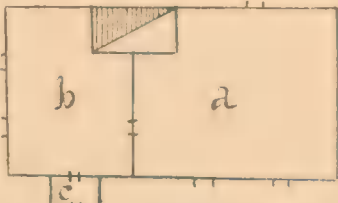
Се найбільш розпо-
всюджений загальний тип
хати. Відміни трапляють
ся хіба дуже рідко. Ін-
коли комори нема, а за-
мість неї робить ся друга
хата — це так і зветь ся
„дві хаті“ (див. мал. 9).
Вони розділюють ся сїнь-
ми і мають кожна свою

окрімну піч. Інколи коло хати ставляють ще другу невеличку хатку „прихаток“, тоді комори теж нема, а сїни прироблюють ся з надвору коло прихатка (мал. 10). Як що при-

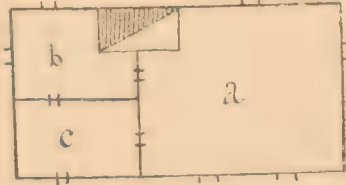
хаток дуже маленький, то зветь ся „теплухою“, або теплушкою. Тоді плян хати виходить такий як на мал. 11-му.



Мал. 9. „Дві-хаті“.

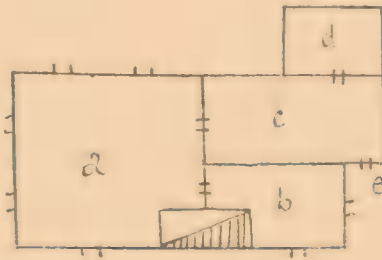


Мал. 10 Хата (а) з прихатном (b) сіньми (с) з надвору.



Мал. 11. Хата з теплушкою (b).

Буває, що до усього цього прироблюють ся ще й комора (мал. 12).



Мал. 12. Хата з теплушкою і з коморою.

а) хата, б) теплушка, в) сінні, д) комора, е) вхідні двері.

Ставляють хати іноді й не з пластин а з цілих колод. Тільки дуже рідко буває, щоб і хата й сінні й комора вийшли з цільного дерева вдовж, у один зруб; звичайно хата робить ся з одних колод а сінні й комора з других, буває й так й усі три частини хати роблять ся з окрімних коротких колод у три зруби.

Будівля хати починаєть ся з того, що до землі вкопують

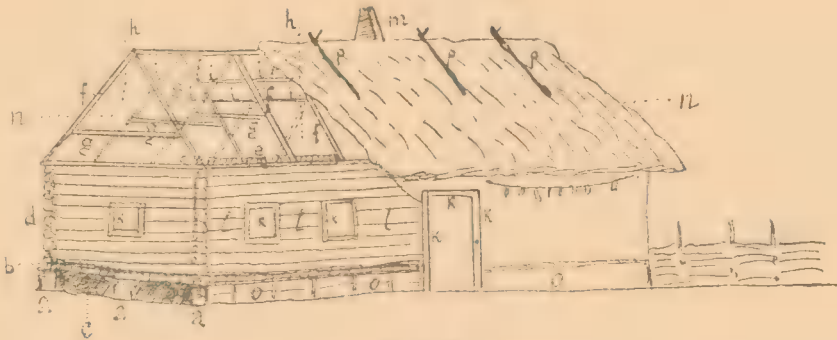
вісім, а то й більше кріпких і товстих пнів (мал. 13, а), найчастійше дубових, інколи обпалених трохи зверху, щоб не дуже швидко трухлявіли. Вони висуюють ся з землі, як що хата ставляєть ся на сухому і досить високому місці, не більш як на 20—30 стм., як-же що місце низьке, то й більше. Пні ті у Полошках зуть ся егері, лигері або лигарі. На ці лигарі накладають ся зверху товсті колоди, те-ж більше з дубини, котрі зуть ся підв'али-

нами (*b*), а зверху їх кладуть уже зруб (*d*) так званий стовб. Долівка у хатах була земляна, добре вбита довбешкою і вимазана



С. Оселя у с. Полошках.

глиною — звичайно зветь ся мост (*c*). Стеля, чи по тамішньому стбля, робить ся з дощок, покладених на дві або три добрих ко-



Мал 13.

a) лігарі, *b*) підв'язина, *c*) мост, *d*) стовб, *e*) свблок, *f*) крокви, *g*) баштини, *h*) гора (у загалі), *z*) лати, *k*) дуги, *l*) сум'ки, *m*) бовдур, *n*) причілок, *o*) призьба, *p*) вільчки

лоди, котрі зуть ся тьям, або свóлок (*e*); зверх дощок насипають, щоб тепло не ввходило, землі і полови. Місце між стелею і стріхою зеть ся горá (*k*). Стріха держить ся на крóквах (*f*) звязаних знизу бáнтинами (*g*), зверху на крокви накладають ся у попереk лáти (*i*), до котрих вже привязуєть ся солома. Колодки, між котрими вставляють ся вікна і двері, зуть ся лутками (*k*) а короткі колоди між віконницями і дверима — сумáками (*l*). Бóвдур (*m*) рідко де, хіба у дуже заможних хазяїв і то більше у західній частині Чернигівщини робить ся з цегли, звичайно-ж його роблять з тонких дощок (шальвовок) на кшталт високої, чотирох-бокої зрізаної піраміди, верхній кінець котрої виходить над хатою а долішній у сїни, коло стінки, біля котрої стоїть піч; з печі до його зроблена дірка. Цією діркою йде з печі дим, а як піч вже напалена, то щоб не виходило тепло з хати, її затикають шматком якої старої одежини або що, що зеть ся зáтвчка, чи каглá. Щоб до бовдура не залывав дощ, його роблять у горі дуже вузьким, а часами прироблюють зверх його ще невеличкий дашок з дощечок. Іноді бовдур робить ся з лози, як плітень, тоді його ще обмазують зверху і з середини глиною. По де-яких місцях такі бовдурі бувають найбільше. Стріху вкривають соломою під гузирь, або під вóлоть, як ми казали вже вище, а зверху, щоб вітер не розтріпував соломи, її придавлюють двома дручками, з котрих один лежить по один бік стріхи, а другий — по другий, перехрещуючись у горі. Зуть ся ці дручки — вільчиками (*p*). Бокова, коротша частина стріхи зеть ся прічїлком (*n*).

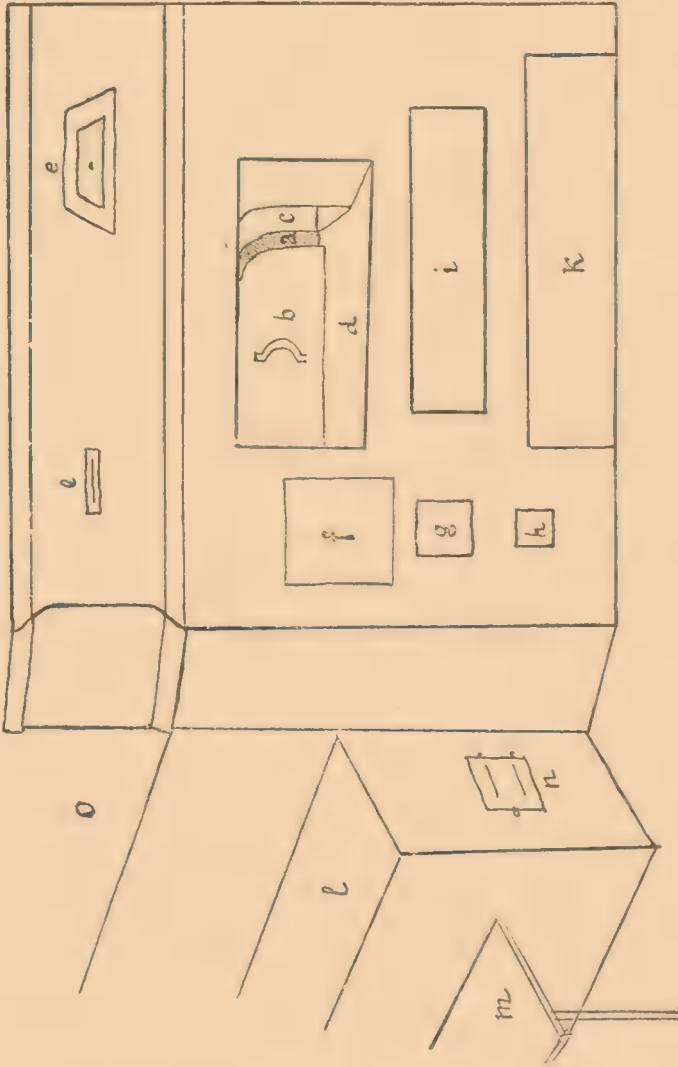
Знадвору навкруги усїєї хати робить ся невеличка загорода з дощок або й просто з колоди, і між єю і хатою насипаєть ся земля. Таким побитом навкруги хати виходить невисока приступка, котра зеть ся прізьбою (*o*), або пріспою і котра задержує охолоджуванне долішньої частини хати у зимі. У літку-ж на прізьбі звичайно сїдають, як на лаві, щоб погрітись на сонечку, або подихати свіжим повітрям.

У середині у хаті сказати що добра четверть усього місяця займає піч, зверхні части котрої можна бачити на нашому малюнкові (мал. 14).

Між піччю або лежанкою і стіною хати настланий з дощок т. зв. піл, на котрому звичайно сплять люде. Старі люде сплять особливо у зимі на лежанці, або у запічку; у запічку-ж сидять іноді й діти. Під полом, огороженим од хати очеретяною, або заплетеною з лози легенькою загородкою, держать у зимі курей і іншу

птицю. Коло лежанки ще прироблюють де-коли окрімну лаву котра зветь ся прівалок.

До замикаання дверей у холодній будівлі вживають ся найбільше просто кілочки прив'язані на мотузку і причеплені до дверей.

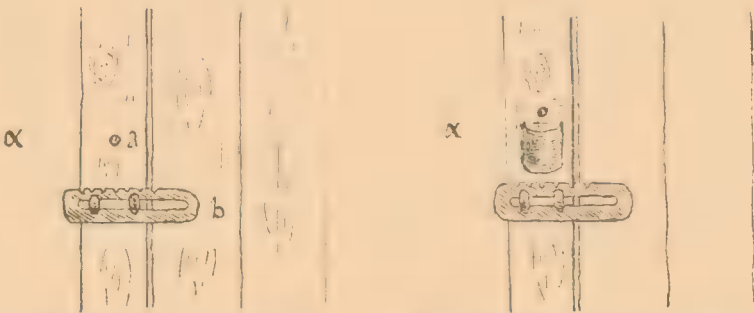
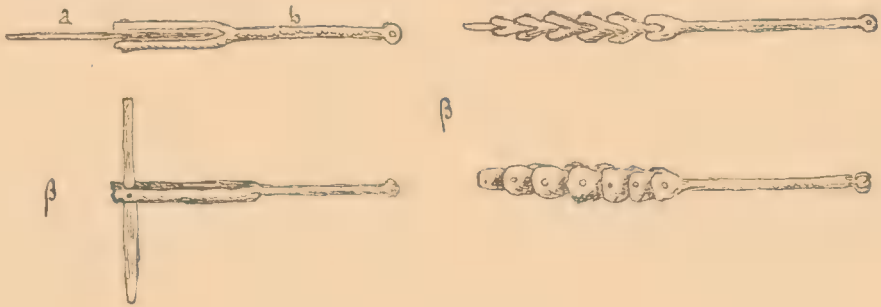


Мал. 14.

a) внутрішня піч, b) заслон, c) печурка, d) печурка на цопах, e) грубка або печурка, f) печурка на підпалку, g) печурка на цопах, h) печурка на цопах, i) печурка на цопах, k) печурка на цопах, l) лежанка, m) прівалок, n) печурка під лежанкою, o) зіпнічок.

Як треба зачинити двері, то кілочка ветромлюють або просто у дірку прокручену у лутці, або у забитий у лутку-ж залізний пробій. Хатні-ж двері і комора, а також і вінбар замикають ся за засув.

Засув цей зроблений ось як: у лутці у дверях прокручена наскрізь дірка (а), з другого (нутрішнього) боку дверей до тієї-ж такв лутки придоблена залізна засувка (б) з зазубнями на горішній стороні



Мал. 15. Засув і ключ до дверей.

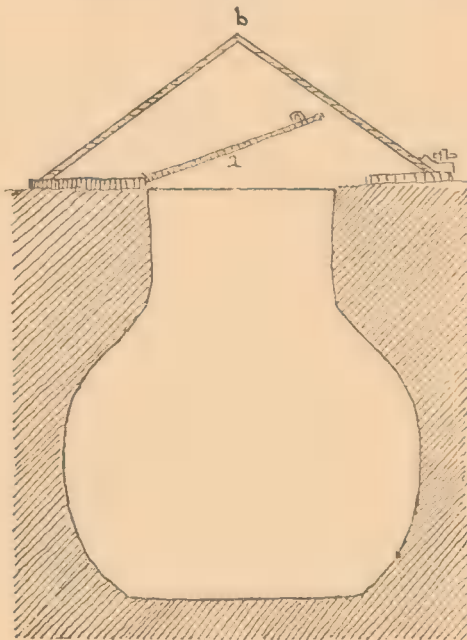
Мал. 16. Засув і ключ з колінцями.

(див. мал. 15 α). Щоб замикати і одмикати цей засув є особливий те ж залізний ключ (мал. 15 β), передній кінець якого (а) зроблений на гвіздочку так що може бути поставленим у рівні з держальном (б), а як пустить, то падає сторч, маючи одну сторону важче од другої. Отже, придержуючи ключа так, щоб його кінець був у рівні з держальном, його засовують у дірку, поки він не вийде по той бік лутки; тоді зараз же середня частина ключа перевертається і переднім трохи важчим кінцем торкається до зазубнів засува; тоді вже ключа треба тільки повернути або у в один, або у другий бік, щоб одімкнути або замкнути, пересунувши засув чи сюди, чи туди. Засув же, як видно на малюнку, легко пересувається, держачись на двох забитих до лутки гвіздках. Іноді ключа роблять трохи хитріше: з кількох колінць, з котрих кожне крутить ся на гвіздочку (мал. 16 β); як такого

ключа держати плескатою стороною до гори, то він держатиметься просто і його можна засунути у дірку у лутці, як-же повернуть, то колінці зігнуться і кінець ключа достане зазубнів на засуві. Щоб такого засува не можна було відчинити звичайним ключем, до лутки з внутрішнього боку прибивають під діркою бляшаний щитик, котрий не дасть кінцю такого ключа достати до зазубнів (мал. 16 *а*). Одчняючи-ж його колінчастим ключем, ключа спускають по маленьку між щитком і луткою поки кінець його не дійде до зазубнів.

До будівлі належать також і ями на збіжжє, де ховають і досі зерно, опасуючись пожежи. Яма робить ся звичайно пудів на 250 або й до 500 (4100—8200 кілог.) і рідко на більше. У середині яма робить ся кругла і досить глибока, зовсім як гладиска і обшивається березовою корою, котру прибивають до стінок маленькими кілочками. Зверху робить ся звичайно дві ляди, одна рівна а друга дашком — од дощу (див. мал. 17).

Де нема поблизу досить великої річки або иншої води копають колодязі. Звичайно їх роблять так, щоб вони були на ули-



Мал. 17. Яма на збіжжє.

а) нижня ляда, *б*) верхня ляда з дашком.

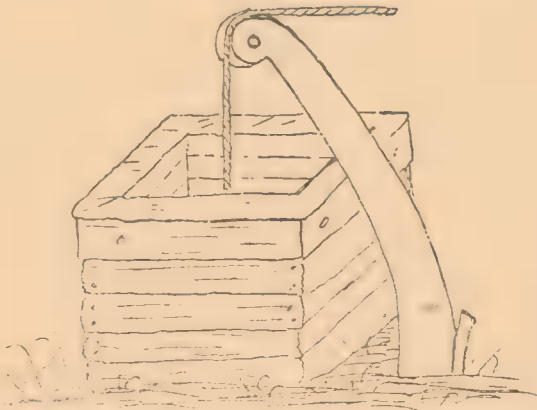
цю — як громадську будівлю, але завше біля самієїнької ліси, щоб і з сусідньої оселі можна було витягти води, не виходячи на улицу. Глибина колодязя залежить від того, у якій верстві у землі збирається вода. У середині у колодязі роблять зруб з якого небудь кріпкого дерева, поверхня частини цього зрубу що стоїть над поверхом землі і обшивається дошками або шальовками зветь ся ця мрною. У залежності од хворми зрубу і колодязь завше бува четверокутником. Коло колодязя звичайно робить ся, щоб тягати воду, жура-

вель, се-б то забиваєть ся сторч до землі досєть висока соха, на розсоху у котрій накладений досєть довгий дрюк з старим колесом,



D. Колодязь з журавлем і коритом у с. Полошках.

або яким небудь оцупком дерева на одному кінці і з верівкою або поємиком з довгої жердини — на другім (див. фотогр. *D*).



Мал. '8

ку з колєщатком, через котре перекнута верівка (див. мал. 18).

мику на кінці завше забитий гвіздок, на котрий чепляєть ся цє бер — тягати воду. Як що колодязь не глибокий, то журавля не роблять, а воду витягають просто досєть довгою жердиною з гаком, або гвіздком на кінці. Инколи-ж замєсть журавля коло колодязя прироблюють колод-

На решті треба згадати й про місце остатнього пристановища людського — про кладовище. Воно бува завше трохи одсторонь од села і окопуєть ся навкруги канавою, щоб не заходила скотнина, а часто й обсаджуєть ся вербами. Невелчкі могілки з дерев'яними хрестами вказують місце, де поховані мерці. Хрести у Полошках або роблять з двох колод збитих навхрест, або впилюють з досить товстої дошки. У заможнійших вони бувають більші, іноді пома-



Е. Кладовище у с. Полошках.

льовані і з написами, або з іконами, а у біднійших — меньшенькі і безжодної окраси. На вид вони пригадують більше грецький або й латинський хрест, шести-ж, або вісьми-раменних російських хрестів у нас не роблять. Фотографюра (Е) дає загальний образок кладовища у с. Полошках.

М. Могильченко.

Sommaire.

Distribution géographique des habitations, dans le gouv. de Tchernyiv. Plans de villages et d' habitations séparées. Toutes les constructions sont exclusivement en

bois. Village de Polochky. Orientation des maisons. Enclos et clayonnages, portes. Constructions non chauffées. Maisons, leurs divers types, détails de leur construction. Silos. Puits. Cimetière.

Explication des figures.

A. Photogravure représentant les enclos en perches des jardins potagers à Polochky.

Fig. 1. Kóvorote ou la porte d'un enclos en clayonnage.

Fig. 1, bis. Marche-pied pour franchir l'enclos.

Fig. 2. Plan de la propriété d'un paysan aisé: *a*) cour; *b*) maison (1. chambre unique, 2. vestibule, 3 komóra, pièce non chauffée servant pour garder les vêtements, les provisions etc.); *c*) porte cochère avec un petit auvent audessus; *d*) hangar; *e*) auvent pour les voitures etc. *f*) étable; *g*) écurie, *h*) étable à cochons, *i*) hangar pour les voitures, instruments agricoles etc.

Fig. 3. Plan de la propriété d'un paysan très pauvre: *a*) cour avec porte cochère donnant dans la rue; *b*) maison; *c*) étable unique. (Les chiffres ont la même signification que sur la fig. précédente).

Fig. 4. Plan de la propriété d'un paysan ordinaire: *a*) cour; *b*) maison; *c*) étable; *d*) auvent; *e*) étable à cochons; *f*) porte cochère avec petite porte de côté.

Fig. 5. Idem: *a*) cour; *b*) maison; *c*) étable avec porte cochère *g* donnant dans la rue et avec grenier audessus; *d*) étable; *e*) étable à cochons; *f*) écurie.

Fig. 6. Dessin schématique représentant les détails de la construction des bâtiments non chauffés: *a*) montants; *b*) sablières; *c*) chevrons; *d*) perches transversales; *e*) faitage.

Fig. 7. Dovbechka ou dame ronde et tólok, dame oblongue, toutes les deux servant pour le damage du sol dans les constructions non chauffées et même dans les maisons n'ayant pas de plancher.

B. Photogravure représentant l'intérieur de la cour: à droite l'étable à cochons et le poulailler, à gauche vinbar ou ambar, hangar servant comme komóra pour y garder les vêtements, les provisions etc.: on le fait toujours un peu élevé audessus du sol, sur des piliers enfoncés dans la terre.

Fig. 8. Plan général de la maison de paysan à Polochky: *a*) komóra, *b*) vestibule, *c*) chambre unique (dans le coin est indiquée la place du four).

Fig. 9. Plan de la maison à deux chambres.

Fig. 10. Maison avec une petite pièce supplémentaire *b* et vestibule *c*.

Fig. 11. Id. *a*) chambre, *b*) pièce supplémentaire, *c*) vestibule.

Fig. 12. Id. avec la komóra *d*: *e*) entrée.

C. Photogravure représentant la propriété d'un paysan vue de la rue.

Fig. 13. Dessin schématique représentant les détails de la construction d'une maison: *a, a*) pieux fichés pour soubassement; *b, b*) madriers horizontaux; *e*) plancher; *d*) parois en troncs d'arbres; *e, e*) poutres transversales; *f, f*) chevrons; *g*) entrail, *h*) grenier, *i, i*) perches transversales où on attache le chaume, *k, k*) cadres de la porte et des fenêtres; *l, l*) tronçons de madriers entre les fenêtres; *m*) cheminée en planches ou en clayonnage descendant dans le vestibule jusqu'à l'orifice du four par lequel sort la fumée et qui après le chauffage est bouchée avec un torchon; *n*) prytchilok ou pignon; *o*) banquette en terre avec revêtement en planche en-

tourant le soubassement de toute la maison: *p. p*) Perches croisées pour maintenir le chaume.

Fig. 14. Four: *a*) foyer, *b*) bouchoir du foyer; *c*) niche latérale où on met les charbons incandescents pour conserver le feu; *d*) la partie extérieure de la sole; *e, e*) plaques en fonte pour boucher les conduits de la fumée quand le four est chauffé (n'existent que très rarement); *f*) petit fourneau latéral; *g, h*) petites niches; *i*) niche audessus du foyer; *k*) espace sous le four (on y tient souvent pendant l'hiver la volaille etc.; *l*) le *janka* ou couchette (les vieux, les malades ou les enfants y couchent pendant l'hiver) avec un petit foyer *n*; *m*) banc s'appuyant à la le *janka* (dans la plupart des maisons au lieu de ce banc et de la le *janka* se trouve entre le four et la paroi de la maison un plancher assez large qui remplace le lit); *o*) espace audessus du four où on dort aussi pendant l'hiver et où on sèche les grains.

Fig. 15. Fermeture de la porte extérieure: *a*) porte vue de l'intérieur, *a*) trou pratiqué dans le montant du cadre de la porte; *b*) verrou; *β*) clef en bois ou en fer; *a*) clef préparée pour l'introduire dans le trou; *b*) clef dont le bout mobile a basculé et est prêt à accrocher le verrou.

Fig. 16. Autre espèce de fermeture: *a*) porte vue de l'intérieur, audessous du trou il y a une sorte de tambour demi-circulaire en fer qui ne permet pas d'y introduire la clé ordinaire; *β*) clef en fer composée des tronçons mobiles, vue de face et de côté; on l'introduit en première position et puis en la tournant on laisse son bout tomber dans le tambour et accrocher le verrou.

Fig. 17. Silos (coupe transversale): *a*) couvercle, *b*) second couvercle formant petit toit.

D. Photogravure représentant le puits avec le balancier et l'auge ou abreuvoir en tronc d'arbre creusé.

Fig. 18. Puits à poulie.

E. Photogravure. Cimetière du village de Polochky avec des croix en bois.



La nourriture et sa préparation chez les Ruthènes de la Galicie orientale

par V. Hnatiouk.

Народня пожива і спосіб її приправи у східній Галичині.

Пожива і спосіб її приправи подані тут записані у селі Пужниках, але вони однакові у цілому буцацькому повіті, а з деякими відмінами, з иньшими деякими назвами потрав, з иньшим способом приладження декотрих з їх, уживають ся й на цілім Покутьтю і Поділью між простим народом. Тому, думаю, будуть вони мати не лиш характер одного села, закутковий, але цілої східної частини нашого краю.

Потрави рослинні.

Цибу́ля (*Allium Cepa*). Зелена гичка покришена, посолена, з додатком сметани, або і без неї, їсть ся з хлібом. Цибуля-бульва, покришена, посолена, заправлена олією, також з хлібом їсть ся. По горівці закушують часто хлібом, при чім їдять цибулю. При варенню уживають цибулі майже до усіх несолодких потрав яко закришки.

Часні́к або часник (*Allium sativum*). Молодий часник їдять — і пірьре і головку — з хлібом, зо старого лиш головку, зубці. Потовчений, посолений, заправлений олією, називає ся саламахою. Саламаху їдять з хлібом. Яко закришки уживають часнику до підпеньок, квашених огірків, гижок, ковбасн, бараболі і т. д.

Сала́та (*Lactuca sativa*). Листки салати січуть дрібно, додають цибулі, солять і їдять з хлібом. Деякі додають також оцту або сметани.

Бруква (*Brassica Napus esculenta*). Сиру їдять обшкробану без нічого. Як варять, то роблять так: обирають, крають на каватки, обварюють у воді; як закипить, додають трошки солодкого молока, жменьку кукурудзяної муки і по хвилиці їдять.

Ріпа (*Br. Rapa esculenta*). Їдять лише сиру. Часом сїють її більше і дають худобі.

Редька або редьква (*Raphanus sativus*). Покришену солять, додають цибулі, як є олія, то примішують і її трохи і їдять з хлібом.

Редьковка (*Raph. sat. radricula*). Її їдять мало, і то сиру, без нічого, лиш обібрану з лупини.

Па́стерна́к (*Pastinaca sativa*). Їдять сирій або печенвій, самий, як сиру моркву.

Леву́рда (*Polygonum bistorta*). Вона росте дико в лісі. Листьє її (шірьє) покришене і посолене їдять з хлібом. Смак має часнику.

Хрін (*Cochlearia armoracia*). Його уживають найчастійше на Великдень, коли робять „цвітлі“. Варять буряки, труть хрін, мішають те, поливають борщем (замість оцту) і їдять з м'ясом. Хрину додають звичайно тільки, „щоби добре в носі вертіло“.

Морквa (*Daucus Carota*). Моркву їдять сиру, лиш обібрану, і варену. Варену приправляють в чотири способи: а) Морква запалена: дає ся масла в риночку, кидає ся до того муки пшеничної або кукурудзяної, а коли вона запражить ся, вливає ся до риночки юшки з моркви, або якого будь чистого окропу, помішає ся і вливає ся до моркви звареної осібно; б) Морква заправлена: вешпає ся до сврого, солодкого молока кукурудзяної муки, розбиває ся, заварює ся і виливає ся до осібно звареної, дрібно посіченої моркви; в) Морква на сухо (називає ся так тому, що мало ■ ній юшки): моркву покраяну на довгі кавалки варять зо свинниною; г) Морква смажена: посічену дрібно моркву варять на густо, виснають зварену на ринку, додають масла і смажать. Кажуть, що „моркву добре їсти, бо від неї багато є кровн“.

Оги́рки (*Cucumis sativus*). Огирки їдять сирі (солодкі) і квашені. Сирі їдять просто вирвані з грядки; кришать також в миску, солять, додають цибулі (гички або бульви) і їдять з хлібом або з кулешою; називає ся то „мізерія“. Квашені огирки їдять самі з хлібом, або бараболею, найбільше печеною; поливають медом, або мачають у мед і їдять з хлібом; покришені поливають олією і їдять з хлібом; їдять їх також з сухою квасолею. Квас огирковий називає ся росолом; его їдять з кулешою і бараболею на свро, або варять, додають солодких бураків і заправляють як борщ. Варять також

огирчійнку¹). Вона робить ся так: покришені квасні огирки варять і заправляють кукурудзяною мукою з солодким молоком, сметаною, а як „пісний день“, з водою. Огирки квасять так: сполокані пробивають кінчастим ножем, щоби не „дулавилн“ (деякі противно думають, що пробиті скорше пеують ся і не пробивають їх), дають до них соли (до півкірця — одну тонку або гуску), часнику, кропу і вишневого листу задля духу²) (не всі), наливають водою, задньовують і так тримають дві-три неділі; по тім часі уживають їх. Огирки не розднені можуть стояти цілий рік. Як де єсть вода о відповідній глубині, з добрим місцем, коли не треба бояти ся, щоби хто їх не вкрав, то пускають бочку заднену в воду і вона там стоїть через якийсь час; тогди огирки „ліпший смак мають“. Коли хотять скоро мати квасені огирки, то вкладають їх у великий горнець, додають так само соли, часнику, кропу, а надто квасного тіста і по добі вже їх їдять.

Дині (*Cucumis Melo*). Дині приправляють так само, як гарбузи. Надто кидають дині худобі роговій і свиням, ув огені сирі, зимою варені. Вареними поливають звичайно коровам сїчку. Зернята з гарбузів і динь висушують і їдять, найчастійше в зимі; роблять з їх також олію. Гарбузів значно менше садять ніж динь, бо гарбузи удають ся лиш на добрім полі.

Гарбузи (*Cucurbita Pepo*). Оббирають верхню луну, ріжуть на подовгуваті кавалки, наливають водою і варять; зварені, по відцїдженю води колотять і додають або тертого маку, або кашу пшоняну, кашу рижову (обидві зварені на молоці) або заправку з кукурудзяної муки розробленої на молоці і їдять.

Квасоля або фасоля. (*Phaseolus vulgaris*, *Ph. multiflorus*). Родів фасолі єсть дуже багато; найбільше знані отсі: біла, жовта, червона, ліса, дванацїтка, бугайї (тична), ліса, цукрова піша, цукрова тична, цукрова ліса, сороката піша, вітрічки (вишнева з білими крапками), зелененька (кругла як горох), дрібненька біла (як ешавиця), біла кўца (кінці п неї немов ножем втатї), біла тонка (довга), біла груба (велика), цукрова червона (кругла піша і тична), жовтенька кругла, воробїчкї (білава з жовтавими крапками, як воробячі яйці), чорна з білими крапками, червона з білими крапками, сороката та довга (біла з буланними крапками) і т. д. Дуже багато відмін не має осїбної назви. Найдорожша в продажі єсть біла: 100 кл. коштує 10—12 зл. але часами цїна та спадає на 6—7 зл.

¹) Огирчанку. ²) запаху.

Квасолю варять у стручках, але лише шпаратову молоду, і обтерблену (вилуцену). Квасолю суху їдять саму, з хлібом, борщем, капустою. Роблять також з неї юшку; а) зварену квасолю відціджують, труть у макітрі, розпускають водою, проціджують через сито, (щоби не було дупниці), запалюють, додають крупів або пшона або тіста, заварюють ще раз і їдять; б) розтерту, проціджену запалюють і їдять з кулешою; в) розтерту квасолю приправляють часником, солять, примащують олією і їдять з хлібом.

Горох (*Pisum sativum*). Роди: цукровий тичний, двояквій, з червоним і білим цвітотом, білий дрібний і великий, сивий дрібний і великий. Молоді стручки звуться лопатками. Лопатки особливо діти їдять радо, і то не лиш зерна, але і верхню частъ дупниці. Молодий горох варять у дупниці, або без неї. Дозрілий зварений на сухо їдять з борщем і капустою. Роблять також з него рід юшки: труть, запалюють, засниають пшоном, крупами гречаними, або кздають тісто і їдять самий, або з хлібом. Тертий, проціджений через сито, їдять з кулешою. З сирого гороху, вимоченого, потертого в макітрі печуть плячки. Часто також пражать горох на блясі і їдять, але лиш ті, що мають добрі зуби.

Біб (*Vicia Faba*). Молодий їдять сирій (рідше) і варений на сухо. Старий варять лиш на сухо і їдять самий, з борщем, капустою. Часом мелють его, тогди тою мукою примащують сїчку худобі.

Бобик (*Medicago sativa*). Его сїють для худоби, особливо для коней, але часом і сами їдять зварений на сухо.

Капуста (*Brassica olerac. capitata*). Капусту їдять солодку і квашену. Молоду, солодку капусту дають до борщу; з крижівок роблять голубці; смажать, а всмажена капуста носить назву: солодка капуста. Вона робить ся так: зварену капусту відціджують, запалюють і смажать. З смаженої капусты, поперченої, посоленої ліплять пироги, котрі загально ухадять за присмак.

Квасять капусту так: Сїчуть головки на шатківниці, солять, вбивають у діжці добїнею, накривають дошкою і пригнічують тяжким камінем. Пивші не солять, лиш наливають водою: смак однієї і другої однаковий, але насолена від разу довше може стояти і єсть краща. У бочку вкладають також цілі головки капусты, з котрих пізнійше роблять голубці. Кисне капуста 3—4 тижні.

Квашену капусту їдять сиру, заправлену олією і цибулею з хлібом. Варену квашену капусту приправляють трояко: а) к. рідка; зварену підправляє ся мукою, засниає ся пшоном, крупами, примащує ся, як єсть омаста і їсть ся з хлібом, фасолею, горохом або бараболею; б) к. густа з м'ясом; варить ся з дрібним (а часом

непосіканим) свинячим м'ясом, запалює ся і поживає ся; в) к. запалена: зварену капусту заправляє ся і їсть ся. З квашеної, звареної, дрібно посіченої капусти, потерченої роблять також пироги.

Потрави змішані.

Борщ. Борщ робять головню з буряків квашених. Квасить ся борщ так: Буряки чистять, крають на кілька кавалків, наливають водою і кладуть квасити. Квасне борщ два, три тижні. Між народом розширена загально повірка, що коли вмере хто в селі тогди, як чистять буряки до квашеня, то борщ мусить бути недобрый, мусить смердіти. При сій повірці обставали навіть такі люде, що в інші подібні річи зовсім не вірили. Борщ буряковий варять трояко: а) Борщ з м'ясом: до борщу кидають кавалок м'яса, додають сирого червоного буряка, гриб і варять; борщ з м'ясом дає ся при всяких „оказнях“: празннках, хрестинах, весілю і т. д. б) Борщ пісний: заправляє ся пшоном, крупами і закришує ся цибулею, петрушкою, солодкою капустою; в) Борщ пісний до кулеші (замість молока); борщ закришує ся петрушкою, цибулею, як що є, то грибами або підпеньками, а надто затовчує ся часником і перчить ся; їсть ся з кулешою; звичайно єсть він дуже квасний. Варять також лише буряки і то або затовчені часником, або перемішані з сушеними сливками. З квашених буряків варених роблять цвѣкли (цвѣтли); на те або крають буряки в колѣсці, або труть на тертці; потім венпають до їх хрїну і поливають квасним борщем, а рідко оцтом.

З листя бурякового робять бурачінку так: обиморгують листки, щоби лиш остав ся твердий осередок, обдирають з його лико, січують, квасять (наливають води і підправляють квасним тістом) через ніч, а слїдуючого ранку варять, заправивши сметаною і мукою кукурудзяною. Бурачінка заступає місце борщу; єсть ще й інші страви, котрі називають ся або борщем, або иньшими виразами, а їдять ся в місце борщу. Належать ту:

а) Борщ з сироватки; сироватку варять, венпають до неї пшона, рїжу або круїв і заправляють сметаною з мукою пшеничною, або кукурудзяною; такий борщ їдять лиш більше заможні; бідаки їдять голу сироватку зварену. б) Борщ з молока квасного, робить ся так, як борщ з сироватки. в) Борщ з огиркового росолу — поданий више, коли була мова про огирки. г) Борщ з грїсу; пересїває ся житну муку через сито і осталий грїс венпає ся до баривчини, за-

парює ся теплою водою, а як простигне, розпускає ся зимною водою. Потім завдає ся квасним тістом і кладе ся, щоби кве, на дватри дни; якби постояв довше, не мав би смаку. Викислий заправляє ся як попередній. г) Кисіль або джур (жур) робить ся з муки житної, кукурудзяної, або вівсяної. Муку парять у горшку, в котрім має кисіль варити ся, розпускають зимною водою, додають квасного тіста і ливають через ніч, щоби кве. Другого дня рано варять, але не заправляють, лиш засипають (пшоном, крупами) і викидають гриба, або як є. то рибу. д) Квіша робить ся з мішаної муки житної і гречаної, житної і кукурудзяної, з житної-гречаної-кукурудзяної. Кожної муки дають по рівній часті, запарюють теплою водою і розпускають зимною (води теплої і зимної по рівній часті вливають), почім кладуть на теплу піч на ніч. Рано варять і їдять її з хлібом або кулешою. Смак має солодкий або винний. е) Черешнівка, або ягодівка¹⁾ варить ся з черешневих ягід і заправляє ся молоком або сметаною; як ягодівку їдять з кулешою, то не заправляють нічим. ж) Грущинку варять з грушок, котрі перетирають через сито або решето, щоби вилучити зернята і лусочки; з) Сливинку варять з сливок, але кісточки викидають. к) Ябчанку варять з яблук, котрі уперед обирають. л) Повидлянку роблять з повидел ■ той спосіб, що розпускають їх гарячою водою, заварять і їдять з кулешою.

Бараболя (бульба, картопля, *Solanum tuberosum*). Борщ, капуста, кулеша і бараболя то найбільше розповсюджені народні страви; з них бодай одна мусить бути що дня на столі у селянина, як не дві або й три. Родів бараболі єсть дуже багато; найбільше знані такі: американка (біла), американка червона, кайзерка, бульбон, папірка, шампанка (шарпанка), цибулька, ячмінка, сїна, рогачі, п'яна, мандебур (зараз в сусіднім селі загальна назва бараболі: мандибурка), добрутка, рогацьки, лаєса (в половині червона і біла).

Для відмінн приправляють її дуже ріжно і так: а) бараболя печена (у печі за гранню, в печі в горшку оберненім до гори дном і декуди, хоть рідко, в „братрухах“); її їдять саму, з сілью, або огірками; б) печену бараболю роздушують також в руках, затовчують часником і їдять (з лупиною) з великим смаком. Бараболя варена може бути: а) з лупиною (в мундурі); її їдять з борщем, капустою, або огірками; як мають масть яку, то обирають лупину і мастять бараболю; б) суха ціла: обібрану бараболю з лупини, зварену примащену маслом, олією, сметаною, солонною —

¹⁾ Черешнівка, ягодівка, грушчанка, сливінка.

частійше не примащену — їдять саму, або з молоком квасним і солонким, часом також з борщем або капустою; в) мійцкана суха: ріжнить ся від попередньої лиш тим, що єсть потовчена, а не ціла; г) з юшкою: варять бараболю на воді і закришують (петрушкою, цибулею) і їдять; часто кидають на таку бараболю ще тісто, тогди вона називає ся бараболя з зятиркою; кидають також до неї пшоно, крупи, риж, солодку капусту (але варять її осібно), підпеньки; заправляють також мукою і запалюють маслом, солонниною, олією, смальцем або лойом; д) бараболя до кулеші: варить ся як з юшкою, лише рідше, а надто закришує ся і запалює ся; е) кльоски з тертої бараболі замняті з пшеничною мукою, кидає ся на воду, як гречані; ж) барабольніники — мяцкану бараболю ліплять в тісто прієне і печуть як паляниці; з) пляцки з тертої бараболі, котрі печуть на капустяних листках і їдять самі або зі сметаною; к) пироги; терту бараболю перемішують з пшеничною мукою і сиром, ліплять в тісто і печуть на листках; л) пляцки: бараболю зварену в лушпії обирають, мяцкають, перемішують з кукурудзяною мукою і печуть; м) пироги варені: мяцкають зварену бараболю, додають оліїї, перцю і ліплять у варениці; так само роблять пироги з самої бараболі, що не має жадних додатків і з бараболі з сиром; н) бараболя з маком: мяцкають бараболю, кидають до неї тертого маку, перемішують добре і їдять.

Н а т и н а (лобода, зеленина, *Atriplex*). Її збирають пошід плоти, по городах, січуть, варять, відціджують, додають кукурудзяної муки, масла, солонни або сметани, смажать і їдять.

П и р о г и (вареники). Найлюбійша, празнична потрава народна; без пирогів і найбільший трактament не варт нічого. Пирогів єсть дуже багато родів: а) Пирог з сиром: ■ сир б'ють яйце, солять і ліплять у варениці. б) Пирог з сиром і бараболею: про їх була мова више. в) Пирог з каші пшоняної, гречаної, рижової помішаної з сиром. г) Пирог з бараболею: про їх було више. і) Пирог з маком: труть мак, додають до його меду або цукру і ліплять у тісто. д) Пирог з макухою: макуха — з конопель, дині або маку — товчуть дрібно, мочать зимною водою, труть у макітрі, проціджують через сито і макуху викидають, а осіле молоко вливають до горшка і варять так довго, доки не зробить ся з него „сир“, що називає ся вурда; вурду вибирають на пательню, додають оліїї, цибулі і смажать; по висмаженю ліплять пироги і варять. е) Пирог з квасної капусти: капусту варять, витискають добре, січуть дрібно, перчать, смажують олією і ліплять у тісто. ж) Пирог з солодкої капусти: про їх було више; з) Пи-

роги з грибами: гриби зварені, витиснені, посікані смажуть на олії і ділять пироги. к) Пироги з чершень, вишень і сливок: черешні і вишні ділять з косточками, сливки чистять наперед. л) Пироги з повидел: до повидел додають часом цукру або меду. м) Пироги з м'яса; зварені легкі січуть дрібно, дають до них масла або смальцю, цибулі, перцю, смажуть і ділять пироги.

Варениці роблять з муки пшеничної, житної (рідко), ячмінної і гречаної. Роблять їх так: тісто розкачують валком і крають на квадрати; тогди пироги мають три роги; витискають варениці півквартою або шклянкою, тогди вони мають вид кола, а пироги вид частини лука (з одної сторони); вкінці уривають по кавалку тіста величини волоського горіха або малого курячого яйця і розплескують до певної товкості. Як виділять сир, чи друге що, на пироги зладжене, а тіста лишить ся, тогди кидають їх на окріп і дають звичайно горячі дітям, з чого вони дуже радують ся. Часто також печуть пироги, а тогди тісто буває найчастійше з кукурудзяної муки; може бути однакож і з иншої. В середину (на печені пироги) дають: сира, сира з бараболю, бараболю, капусту. Пироги смажують маслом, смальцем, солонною, олією, а мачають в самій сметані, або сметані розробленій з сиром.

Г о л у б ц і. До завиваня голубців уживають листків солодкої капусти, квашених крижівок, буряків і щівнику. Квашені крижівки наперед вимочують, щоби не були квасні; листки з солодкої капусти, буряків і щівнику вперед парять і обрізують з них хроборі, щоби надати їм більше елястичности. До середини дають: крупи гречаної, ячмінної, кукурудзяної, пшона, котрі наперед парять, щоби по завитю напарені не розсадили крижівки, притім смажують їх і додають перцю, цибулі. Риж лише полочуть; рижові голубці робять з м'ясом, або без м'яса. Завивають також в середину спарену, закришену, помащену кукурудзяну муку. Готові голубці масть олією, сметаною або солонною.

К у л е ш а. Наставляють окріп у горшку, зливають его третину, а на осталу воду вешають кукурудзяну муку. Коли вода з мукою закнисть, колотять її, і кладуть на грань, щоби вишпіла (випарила ся). Їдять її з молоком солодким сирим і вареним, молоком квасним, масляною, сметаною, маслом, (з маслом і сиром), солонною (солонною і сиром), сиром зо сметаною, олією самою і з цибулею, з борщем, ягодяною, повидлянкою, саламахою (часниковою), з молоком з маку або з сім'я. Молоко з маку роблять так: труть мак, проціджують (хоть не завсїгди), і солять; з сім'я: пражуть сім'я, труть, проціджують і заварують.

Лемішка (смук, в Коропці). Її роблять так як кулешу, але з муки пшеничної, житної, ячмінної або гречаної.

Зáтирка. Місять тісто, дроблять і кидують на окріп, або на молоко, в кого є. Тісто може бути з муки: пшеничної, житної, ячмінної, гречаної, кукурудзяної.

Гóбда нка (колотюха, клéпанка, чир). Її роблять лише з кукурудзяної муки так: сиплють на окріп (або на молоко) муку і відразу колотять її, щоб добре розбила ся, а по тому кладуть на огонь і заварюють.

Галушкí, роблять лише з гречаної муки. На лiтну воду сиплють муку, розбивають і роблять ріденьке тісто. Ложкою кидують то тісто на окріп, а як заварить ся, відціджують і мастьєть маслом або солониною.

Клю́ски робять з муки пшеничної, житної, ячмінної або гречаної: на те місять тісто, дроблять і кидують на окріп, а по відцідженю мастьєть маслом, солониною, смальцем, а часто додають сир.

Ті́сто шатко́ване робять лише з пшеничної муки. Воно ріжнить ся від пшеничних клюсок лиш тим, що єть краєне. Діти називають єго „хрочачкí“ і дуже люблять. По завареню на окропі проціджують єго через осiбну посудину, друшляк¹⁾, що більше майже до нічого не служить (деколи цідять через друшляк і пирог). Мастьєть єго маслом і їдять з молоком або з сиром. Деколи таке тісто по завареню випікають, а тогди зветь ся воно мака́раном. Макаран дають звичайно по празниках, весіллях і гучних хрестинах.

Налі́стники. Розбивають муку пшеничну на молоді і маслі, виливають з неї тоненькі плáтки, смажять їх, потім загортають у їх сир або повидла і випікають.

Кні́длі роблять зі сливок — тогди сливки пукані або непукані завивають в тісто по одній — і з бараболі; до того тругь сир бараболю і юшку виливають, а остале „м'ясо“ переполокують пару разів, щоб не було терпке, перемішують в половинні з пшеничною мукою, робять „галки“ (як волоські оріхи завбільшки) і заварюють на окропі, а мастьєть маслом, або олією.

Ка́ша з гречавих, ячмінних, кукурудзяних крупок дрібних (рідко), пшона і рижу, варить ся на мелоді і дає ся звичайно на кінци обіду, або варить ся на окропі, на густо; густу кашу їдять з молоком, маслом, солониною, смальцем, олією (крім рижової); гречану і рижову їдять також з росолом (юшкою), а тогди дають її замісь макарану.

¹⁾ Нім. Durchschlag.

Я́єчниця (яєшня). Її роблять на маслі (смальцю) і молоці. Першу робить ся так: Масло (смалець) смажать з цибулею, вкидають до його розбіті в пни́шій начиннью яйця і смажать; другу знов: на молоко сире або пражене б'ють яйця і заварюють. Яєчницю, як і яйця, варять дуже рідко, бо то „шкода“.

Логáза. Сушать ячмінь, опихають у ступі, пересівають, варять і мастять олією; часом мішають до ячменю також і квасолу.

Кукурудзи молоді варять або печуть в стручках; дозрілі, облущені (зерне) варять і їдять з олією, або тертим маком; також печуть їх, томуж що вони гарно попукані, діти їх дуже люблять і називають „ког'утики, або кок'оші“.

Ра́ки їдять тільки варені; головки і ноги видовбують, а тулуб виєсають.

Потрави м'ясні.

М'ясо належить до тих потрав, які наші селяне дуже рідко вживають, хіба котрі з їх заможнійші. Муєнь бути мясо у кожного на великдень, на весілля і на празник, наколи той не припадає в пісний день. Посту селяне наші дуже строго перестерігають.

З родів м'яса найчастійше вживають свинятину і баранину; по тих доперва йде: курятина, гусятина, качатина, телятина, воловина (яловничина).

Коли ріжуть більшу штуку — свиню, теля, корову, то звичайно складають ся на спілку по кількох: двох, трох, чотирох. Тому що з різничою штукою вони слабо ознакомлені, виходять часто кумедні сцени при різаню звіряти, на пр. заріжуть свиню і почивають смалити околотом, а вона зриває ся і втікає, що в неї сили стає; а мужики гонять за нею, саплють, кленуть і т. д. Обемалену свиню змивають, щоб була чиста, кладуть на стіл або на лавку велику і розбирають, почавши від хребта, уперед солониву хребтову, а далі й сам хребет з полядвницями. Потім вибирають до цебрика тельбухи, а осталу решту розрубують на тільки частини, кілька єсть спільників. Кожний спільник приваляжну собі частину, нім її уживає, вішає ■ комні, щоби завудила ся (задимила ся).

Шинкі́. Вуджену (задимлену, копчену) шинку затовчують часником, перчать і печуть.

Гижкі́. Робять з голови й ніс, а по трохи дають також підчеревені; варять їх, затовчують часником, перчать, солять, наливають в миски, а як застигнуть і зроблять ся драглі, їдять.

Порібре (поребрину) дають до борщу, або варять росіл з його до каші і кулеші.

Кишкї начиняють мукою або крупами, котрі парять, перчать, солять і мастяють смальцем; варять їх або печуть.

На ковбасї обрізують шинку, або дають дрібні кавальчики, що лишають ся при розбираньню свинї. Сїчуть їх дрібно, перчать, солять, затовчують часником, начиняють ковбасянки і кладуть у комин. Як виїмуть з комина, зараз їдять їх, бо вони там разом і спечуть ся; лиш деякі печуть їх ще осібно.

Кров варять, додають до неї цибулі, шкварків, по тім смажуть і їдять з хлібом.

Солонїну уживають на омасту, але їдять і сиру з хлібом, подібно як сало. Сало виеред вудять (копять) — а як хто має багато солонини, то крає її і загортує в сало, з котрим разом вудить ся.

Шкварки з солонини або сала люблять найліпше діти і нераз за них зі собою б'ють ся.

Мізок смажать з цибулею і їдять з хлібом.

Печеню робять з передньої шинки; її вкладають на бляху, вливають трошки до неї води, щоби не привалила ся, і печуть. До печенї роблять сєс.

Потравку роблять з порібра, котре ріжуть на кавальчики, варять, запалюють і їдять з хлібом. Деколи дають до порібра і кавалки ковбаси. Потравка ухидигь за найбільший присмак з м'ясних страв.

Міцька (котїох) начиняють крупами, мукою кукурудзяною, або тістом шаткованим і варять; зварений кладуть ще в піч, щоби ся обпїк і аж тогди їдять.

Начинку роблять так: Бічну шкіру зшивають в торбнику, боком від солонини на верха. Торбнику ту начиняють тоненькими паленичками, печеними на яйцях, покритими дрібно, до котрих додають трохи солодкого молока, шкварків, легкі, серце, корінья — і печуть. Начиняють також торбнику ту мукою, або тістом. Начинку роблять лиш на великодні свята.

Душенїною називають декуди печеню, декуди знов кожне м'ясо покраяне, зварене з юшкою, як затирка.

Росіл (юшку) роблять так: полочуть м'ясо, вкладають у горщик, наливають водою, закривають і варять.

Деколи купують фляки і робять з них гижки.

Флячки робять із свинячих або телячих кишок так: крають їх на кавалочки і варять у пшоняній каші.

З в'яшого м'яса (волового, телячого, баранини і т. д.) роблять лише росіл або печеню і то так, як повисше.

Рибу, де нема річки, їдять лишень на Різдво і то або сушену, або несушену. Сушену мочать у горячій воді, додають цибулі, варять і студять, як гижки. Несушену рибу варять також на гижки або смажуть на олії.

Губи (гриби).

Грибїй понайбільше сушать і продають: менше беруть їх на свій ужиток, а тогди кидають їх до борщу, бараболі з юшкою, роблять з їх пироги (на Різдво) і инше. Сирі гриби січуть, роблять до них запражку і смажуть.

Козарі смажуть так само як гриби, або замість запражки, заправляють їх кукурудзяною мукою. Подібно приправляють (під)яешники, підосїшники, голубінкі, з котрих найліпший рід має назву: сивулі, і підпеньки. Всі ті губи можна також сушити і пекти, з вїмкою підпеньок, котрих ніколи не їдять печених. Печені губи їдять мачаючи в сіль. Надто підпеньки маринують: обварюють їх і перекладають в баривчині так, що завсїгди на веретву підпеньок, іде веретва цибулі.

Білі варять, відцїджують, посицують кукурудзяною мукою і смажуть. Деколи квасять їх, але рідко.

Сморжі смажуть на маслі з цибулею.

Печерїці смажуть як сморжі, але дають до них запражку. Кидають їх також в деякі потрави, як гриби.

Лисїці самі не приправляють, лиш мішають їх з иншими губами, найчастїйше голубінками. Корбїці мішають звичайно з білями, а деколи їдять їх сирі.

Рїжки смажуть як сморжі або печерїці, або квасять.

Ковпакї їдять лише печені, а і то рідко.

Синякї їдять також, але сушені; бувають випадки, що їдять їх смажені — але тогди вмирають задля отрути, яка в них містить ся.

Рóжки їдять також, але як їх приправляють, не зміг ся довідати; рожків єсть кілька родів, але всїх не їдять.

З в'яших губ, котрих не їдять, знані: морїмухи, скриплї, масльнкі і порхавкї. Всі в'яші обняті спільною назвою песьнїк.

Х л і б.

На хліб розчиняють в дїжі або в нецках (коритї) так: До муки вливають лїтної води, кидають квасного тїста, вимішують і ставлять, щоби кїсло. В лїті кїсне коротше, в зимі довше; найменше мусять тїсто киснути шість годин. Як скїсне, додають знов до него трохи муки (вїдповїдно до скїлькості розчину), вимішують на густо цїлком і знов кладуть, щоби кїсло, на двї годнїї. По тїм часї виробляють бохонки і саджають в піч. Хліб печуть з муки пшеничної, житньої, ячмінної, або з мїшаної: житно-пшеничної, житно-кукурудзяної, житно-ячмінної, пшенично-кукурудзяної (тогда кукурудзяною розчиняють, пшеничною помішують), пшенично-ячмінної. З гречаної муки хліба не печуть ніколи. З самої кукурудзяної печуть також, а тогда називають такий хліб малайом. На малаї муку треба вперед парити. Коли на хлібі поставлять шишку з тїста, котру смарують цибулею, тогда хліб носить назву кнїшá. Пляцки (коржі) роблять з муки пшеничної, житної, ячмінної. Місять їх на лїтній або зимній водї і без квасненя вєаджують в піч. Вони є тонкі і плєсковатї. Підіáлки виглядають так само як коржі, лише печенї з квасного (викислого) тїста. Роблять їх тогда, як печуть хліб, а тїста остане ся тїлько, що не вистає на цїлий бохонець. Наляніці роблять так само як коржі, лише з кукурудзяної муки. Колачі печуть з пшеничної муки, розчиненої на дріжджу — часто на молоці і яйцях — і плетуть їх з трох, чотирох, п'яťох або єїмох кавалків, на котрі тїсто рїжуть. Так само як на колачі розчиняють на пáску, бабї (тут дають бїльше яєць) і пляцки (иньші від попередних, в які вкладають сир, родзинки, мїдали і ин.), котрі печуть на Великдень. На Рїздво смажують памцушкі (pączki) на олїї, до котрих в середину вкладають деколи повидла. На весїлья печуть короваї з рїжними обрядами, котрі будуть поданї при опшїї весїлья.

Н а б і л.

Набїл уважає ся скоромним, тому ■ пієт, або пієні днї (середу, п'ятницю) єго не їдять ніколи, хїба малї дїти, або хорї, котрим „вільно“. Найбїльше їдять на селї молоко солодке, квасне і шїдетаньне. Сметану їдять лише при „оказїї“, а понайбїльше тримають її на масло, яке знов продають, а собї рїдко лишають (з вїймкою заможних газдів). Масло роблять в масничкáх (начиньні умвєсно зладженїм на масло), а як небагато сметани то ■ фляшках,

котрими неустанно трясуть, доки не появиться ся масло, і горшкѣх, в котрих сметану б'ють усе в оден бік ложкою. Сир відгрівають з квасного молока і виспають в „вóрок, вóрочок“ (мішечок, подібний до голови цукру); на него кладуть камінь, щоби віддушив ся, значить, щоби вийшла з него сироватка. З сироватки роблять борщ, а багатирі годують нею корови і свині. Маслянку п'ють саму, або їдять з кулешою. Зглівлений сир емажуть і їдять з хлѣбом. Віддушений сир солять добре, переминають в макітрі і виспають до дїжечок (в кого є багато). В дїжечці прикривають его чистою шматкою і кружком, що мусить бути „пасований“; на кружок кладуть тяжкий камінь, котрий так тисне, що аж на верх рона виступає. Як рони на версі нема, сир пеує ся. Коли корова має теля, тогди молоко її зварене, збиває ся так як сир і називає ся кулястрою. Не від кождої корови добра кулястра (молозиво) і не всі її люблять; деколи роблять з неї сир. — Овечаче молоко мішають звичайно з коров'ячим, а саме рідко уживають.

Коріньня і закришка.

Коріня кунує ся в містї: до його зачисляють: шафран, циннімон, гвóздки, пѣрець проетий і англійський, бобкóве лістя, бїбки; кунують також цитрини (з котрих шкірку тнуть до тіста) і імбір. На закришку уживають: часник, цибулі, моркви, петрушки, кропу, кмїну; задля запаху дають до огірків вишневого листу.

Садовина.

Найбільше уживані з садовини яблука, грушки, черешні і сливки. Їх їдять сирі, варені і сушені; узвар з них, що називає ся варом, п'ють і їдять з кулешою і ин. Де великі сади, там на сушення овочів роблять великі сушарні: є то печі викопані в землі, на котрих стоять плетені лѣски; на лѣски свплють садовину (переважно сливки), палять в печях пняками (не дровами, бо згоріли би овочі) і так сушать. В кого мало овочів, то сушать собі їх в звичайній печі. Рівнож до смаження повидел робять осїбні печі, на котрі кладуть великі казани, а в казани свплють сливки і смажуть. З инших овочів найбільше їдять вишні, дальше дерєн, черемху, гордовїну, випрїни (агрест), сунїці, малїни, ожїни, горіхи і порїчки.

Н а п и т ю и.

Штучних напнтків не вмють на селі робити; що найбільше то наливають вишні горілкою (горівкою), котру, як якийсь час вистоїть так, називають вишвяком. Деколи приладжують собі і мед до питья, але рідко. Зрештою п'ють горілку, гарак (рум), пиво. Такі, що більше заходять до міста, а люблять наптити ся, розрізняють різні роди горілки і пива; звичайніж собі селяне знають тільки оковітку (як добре пече) і прбсту (як на пів з водою). До горілки часто люблять додавати перцю, бо тогди можна напевно „червака заморити“. Ті, що не п'ють горілки і гараку, п'ють „гарбату“ (чай), котру так споряджають: до половини горняти або шклянки наливають запареної гарбати найліхшого сорту, а другу половинну доливають гарраком, кидають цукру і п'ють. Так само ті, що „шлюбовали від горілки“, п'ють тарантас, який не єсть нічим нншвм, як горілкою, до котрої змішано трохи меду. Декуди роблять собі самі питний мед (мід) в той спосіб: до двох кварт меду вливають кварту води, додають трошки хмелю (як за багато, то зробіть ся мед недобрий), варять, шумують, кладуть потім на кілька день, щоби ферментував (в незамкненім начиньні), а врешті вливають до великої фляшки або малої бочечки. Чим довше мед стоїть, тим ліпший. Дереняк роблять дуже рідко так: вкидають до бутлі ягоди, дають трохи цукру і наливають спиртом. Як трохи постоїть так, тогди п'ють. Як роблять коли яблущник (дуже рідко), то вкидають до бочки яблук, наливають водою, задновують, а як так якийсь час постоїть, відновують і яблука їдять, а юшку з їх п'ють. Рідко також, але роблять, каву; звичайно купують її вже спалену і змелену; колиж ще не змелена, вкладають зерна ■ шматку і товчуть клевцем на дрібно; потім сиплють їх на окріп, накладають цикорії, а як то усе закипить і устоїть ся трохи, наливають в горнятка (шклянки), додають цукру і молока і п'ють.

В. Гнатюк.

Sommaire.

Nourriture végétale: légumes divers: oignons, ail, laitue, navets, radis, raifort, carottes, courges, melons, haricots, fèves, pois, choux etc. Nourriture mixte: soupes aigres et ordinaires, pommes de terre, pâtes diverses, purées, kacha's omelettes etc. Nourriture animale: viandes fraîches, salées et fumées, saucissons, tripes, rôlis etc. Nourriture supplémentaire: champignons, pain, lait et ses produits, épices, fruits. Boissons et liqueurs.

Cérémonies nuptiales dans le distr. de Hadiatch, gouv. de Poltava

par. Onésime Hrycha.

ВЕСІЛЬЛЯ

У ГАДІЯЦЬКОМУ ПОВІТІ, У ПОЛТАВЩИНІ*)

I.

Парубоцькі і дівчачі товариства (збірки).

На великі празники, от такі як Великдень, Різдво, а те-ж на масниці і на заговіни, збирають ся хлопці й дівчата до якої небудь хати і роблять складку: той принесе яєць, а той сала, дівчата по-принносять та пшоно, а та борошно і тоді вибіраєть ся з хлопців який небудь парубок, тільки щоб той парубок був не злодійкуватий, не розбвшака і для усіх хлопців добрий і однаковий; цей парубок зветь ся отама н о м. Отаманові оддають ся гроші, ті що виколя-дували, або ті що зложили на складку, щоб отаман їх ховав, і ота-ман держить ті гроші до тих пір, аж поки не потолкують ся хлопці гуртом, куди ті гроші повернути: отаман дає хлопцям совіт, що там, на приклад, треба оте зробити і оте, і хлопці мусять слухати єго як старшину.

*) Цім весіллям, записаним у селі Ціпка х, Гадицького пов. у Полтавщині письменним сільським хлопцем Опіськом Гришою у 1885 році по нашій спеціальной програмі, ми користувались вже у нашій праці Rites et usages nuptiaux en Ukraine уміщеній у франц. часописі L'Anthropologie (t. II et III, 1891—1892). Маючи тепер спром- жаєть видрукувати цей дуже коштовний матеріял цілком, ми подаємо його, і надіємось подати у дальших числах нашого видання також і інші надіслані нам у ті-ж часи матеріяли. У де яких піснях ми мусимо зазначити де-котрі вирази точками, але читачі-єтнографи і фольклористи знайдуть ці пісні видрукованими без найменчих одмін у відомому їм спеціальному виданні *Коритидеи*, т. V. — *Ред.*

Такечки робить ся і у дівчат. Вибіраєть ся із гурту дівчат яка-небудь добросовісна дівчина, ця дівчина називаєть ся отаманкою. Тоді і починаєть ся складка: хлопці принесуть горілки по загаду отамана, а дівчата назносять борошна, курей, гусей, чи там ще чого, або прямо сказать, що прикаже отаманка, те дівчата й попринносять. Як напечуть і наварять усього, тоді сїдають усі хлопці і дівчата за стіл, а отаман і отаманка не сїдають, а дивлять ся що треба подати, або прийняти, або коли треба почастувать, а коли ні (щоб і надалі хватило горілки). Як поїдять (дівчата і хлопці) і поїють, тоді музики почнуть грати, а хлопці та дівчата почнуть танцювати. По совіту отамана і отаманки хлопці і дівчата беруть иноді музик і їдуть у яке друге село, або на досвітки другі (се-б то до другої хати, де хлопці і дівчата збірають ся). У дівчат хоч і є отаманка, так вона не дуже велику силу має; розпоряжаєть ся тільки по дівчачим ділам, а хлопнячий отаман завідує і хлопцями і дівчатами. Отаманка, так як мов помішниця отаманові. Коли часом поб'ють ся дівчата або хлопці, то не отаманка, а отаман мирить. Складка більш не буває як на день або два, а тоді вже розходять ся хлопці і дівчата.

II.

С в а т а н ь н е.

Сватаньне починаєть ся так: парубок, котрий думає ожени-тись, бере двох чоловіка до себе у хату, даєть їм по чарці горілки і попросить їх, щоб вони сходили з ним у яке там село, де той парубок наглядів дівчину. Один з старостів (старостами звать ся тії два чоловіки, що парубок бере з собою, як ходить сватать ся) бере за пазуху паляницю, або хліб, і як ідуть старости з хати, то обернуть ся до богів (образів), перехрестять ся і кажуть: „Господи помози, час добрий“. А того парубка мати, котрий іде сватать ся, скаже старостам: „а їдїть, лишень, пошукайте де та катержна лисиця є“. Старости, узявши у руки палички, ідуть з парубком до тієї дівчини, що наглядів парубок. Увійшовши у хату поздоровкають ся: „здорови були“ і ввіймає староста з за пазухи паляницю або хліб, поцілує его і подає батькові дівчини та й каже: „нате-ж гостинець“. Той батїко візьме той хліб, чи там паляницю, поцілує і положить на стіл. Старости посїдають на лавки і той парубок, що сватаєть ся, теж сїдає на лаву коло порога. Дівчина, до котрої прийшли старости сватать, зараз за юпку та з хати, а парубок за

нею, та в сінях і балакають собі у двох, бо тоді дівчині стидно сидіти у хаті. Старости починають балакати так: „а чого ми до вас прийшли“? — Батько тієї дівчини, що сватають, каже: „Скажете, люде добрі!“; старости знов кажуть: „та неваче ■ вас дівчина є, а в нас хлопець — так як би їх до пари звести“¹⁾. — „Е, люде добрі, у мене ще дівчина молода!“; каже батько, а мати дівчини, сидючи на полу, каже: „та вона ще й не нагулялась, та й рушників нема нічого!“ Тоді старости: „Як що нема рушників, то! ми і свої постачимо“. „А мати каже: „Е, що воно, вже як за чужими рушниками заміж виходить!“ Старости знов кажуть: „Чого їй треба? у нашого хлопця є поле, чотирі парі волів, кобила, корова, овечята... вони (батько й мати того хлопця, що сватаєть ся) ніколи без хліба не сидять“. Батько каже: „Не знаю-ж чі в їх согласіє є, чі нема; як що в їх согласіє, то й Боже поможи!“ Тоді старости покличуть дівчину у хату, а за нею і парубок увийде. Дівчина стане коло припічка, а парубок у кочергах (у кутку, де кочерги ставляють ся). Старости і питають дівчину: „А що-ж, согласна за нашого парубка пійти, чи ні?“ Дівчина, колупавши припічок, одказує, що „согласна, аби батько — мати оддали“, або скаже: „не согласна“. Тоді старости знов до батька і матері — „согласні, чи ні?“ Батько-мати кажуть: „То й Боже поможи“, а як не согласні, то кажуть: „ми не оддамо сїх мясниць, або сього року“. Дівчина і парубок усе те время, як старі балакають, стоять на однім місці: дівчина коло припічка й колупа пальцем припічок, а парубок коло кочерг у кутку і колупає паличкою землю. Як побалакають старости з батьком і з матір'ю, тоді встають з лави і йдуть до дому, а батько дівчини каже: „Пождїть-же я гостинець дам“. Поцїлує хліб і подає старостам. Як батько хоче оддати дівчину за того парубка, то перемінить хліб, а як не згоден оддати дівчини, то той же самий хліб, що старости дали, оддає назад. Тоді вже старости й знають чі оддасть батько свою дочку за їх парубка, чи ні. Старости беруть той хліб, що батько дівчинин дав, поцїлюють єго і один із старостів положить собі за пазуху. Це зветь ся „обмінили хліб“. Ну, тоді старости підуть собі до дому, а парубок зостаєть ся ночувати з дівчиною, як що обмінили хліб, а як не обмінять хліба, то й парубок іде до дому.

¹⁾ У нас старости не кажуть нічого ні про бичка, ні про теличку.

III. Розглядини.

На другий день після обміни хліба дівчина посилає батька і матір і усіх своїх родичів до того парубка, що обмінили хліб, роздивитись, чи у його що небудь є, чи може й нічого нема, може то старости збрехали, що у того парубка є й поле, й воли, й корова і кобила. Батько-мати і усі родичі дівчини їдуть, чи там ідуть, до того парубка, що обмінили хліб. Роздивляють ся так: приїдуть у те село, де живе той парубок, і розпитують чужосторонніх людей: „чи не п'яниця оцей парубок, чи добре живуть оці люде?“ Почувши що, люде кажуть — як що кажуть „що це люде погані“, то тоді і не заїздять до того парубка, що обмінили хліб, а як же скажуть: „та це люде смирні і добре живуть“, то тоді вже заїздять просто у двір до того парубка, що сватав їх дівчину, і зараз дивлять ся на дворі. Не дають ні гостинців, ні чого; роздивившись по коморях, по хлівах, як що вподобають, то і у хату йдуть, а як же не вподобають, то зараз же і тікають з двора. Ото вже як вподобаєть ся батькови і матері (тієї дівчини, що хліб замінили) хазяйство у парубка, то тоді йдуть усі у хату до парубка. Батько і мати того парубка приготівлять різної закуски і горілки, і сажують розглядичів за стіл. Дають їм по чарці горілки, по другій і їсти просять: „закусуйте свату і ви сватуює“, і впять дають по чарці горілки; а далі покличуть і парубка (того що сватаєть ся) і скажуть розглядичі: „нехай ще ваш парубок почаствує нас хоч по чарці“. Парубок приступить до стола і частує усіх розглядичів, почаствує свого батька і матір, й сам вип'є чарку горілки. З того часу почнуть вже звати ся розглядичі сватами, а парубок і дівчина молодими. Закусивши і випивши добре, розглядичі убірають ся до дому і як уберуть ся зовсім, то скажуть (на батька молодого): „нехай же нас молодий проведе до дому“. Молодий сідає умісті із розглядичами на санки або на віз, і проводить тих розглядичів аж до дому і там вже застаєть ся й ночувать з молодою. Од цього часу почне молодий з молодою ночувать; тільки ночує він не так як чоловік з жінкою, а так як парубок з дівчиною. І хоч і повинчають ся, то й тоді не можна молодим жити так, як чоловік з жінкою поки не одбудуть весілля. Се від того не можна молодим жити так як чоловік з жінкою, що не можна буде взнати людам чи чесна чи ні, а це вже була молода визнаєть ся, як молодих заведуть у коморю спати.

ІУ.

З а р у ч и н и.

Після розглядинів, днів через кілька, піде молодого батько до молодої батька і потолкують ся, коли буде прилюдне сватаньне. Потолкувавшесь, визначають день, коли воно має бутв. Як прийде той день, тоді молодий бере собі боярина (боярин зветь ся той парубок, що ходить з молодим), батька і матір і усіх родичів і сусід своїх, і їдуть, або йдуть до молодої. Приїхавши до молодої, молодий повинен, увийшовши у хату, тричі поклонитесь на порозі і поцілувати у руки батька і матір молодої. Після цього батько молодої покличе своїх сусід, родичів до себе у хату і садовить усіх людей за стіл без розбору, або прямо сказати де хто сяде, а молодий з боярином сідає на покуті, молода не сідає за стіл, а де небудь приткнеть ся. Батько і мати молодої те-ж не сідають за стіл, а ходять коло стола та шанують людей. Зараз батько молодого нальє собі чарку горілки і скаже: „будьмо здорови, пошли-ж Боже молодим щастя“. Молоді довжні по рази поклонити ся, як батько молодого скаже ті слова. Такечки ж як і мати п'є горілку, хоч молодого, або молодої, то й тоді треба молодим по рази поклонити ся, а як других людей частує батько, або мати, то тоді не кланяють ся молоді. Почастувавши, батько й мати молодої подають людям чого небудь закусьте. А як закусьте, то тоді усі люде устають з-за стола і молять ся Богу. Помоливши ся Богу, усі люде сідають на свої місця і тоді молода починає подарунки давати людім: зараз дасть молодому подарунок, до правого боку прив'яже платок і поклонить ся йому, а молодий їй скаже: „спасибі“ і поклонить ся їй. Тоді молода дає подарунки батькові й матері молодого і поклонить ся їм тричі. Матері молодого дає молода намітку і перев'яже їй через плече ту намітку, а батькові — хустку і перев'яже їй через батькове (молодого) плече. А другим людім дає молода які-небудь подарунки: хоч платочки, крамненькі, а хоч хусточки. Молода, кому не дає подарунок, довжна тому ж самому чоловікові або жінці поклонити ся тричі. Як подає молода усім людім подарунки, тоді наймуть молоді музику і гуляють аж до вечора. Погулявши до вечора, молодий забірає батька-матір свою і усіх своїх людей і їдуть усі до дому, не скидавши своїх дарунків, де б вони не були причеплені. Приїдуть до дому, поскидають свої подарунки, і тим і кінчаєт ся сватаньне (заручини).

У.

Весілля.

Весілля починаєть ся у п'ятницю, після обіду. Починаєть ся воно так: посилає весільна мати (і у молодого, і у молодої) яку небудь молодницю кликати жінок на шишки. Та молодниця убереть ся у все святне і їде кликати жінок на шишки. Як увійде молодниця у яку хату, то каже: „здорови були, з п'ятницею будь те здорови. Прохали дядько і дядина і я прошу приходьте на весілля шишок бгати (ліпить), приходьте покорно прошу“. Як обкличе та молодниця увесь свій куток (кутком зветь ся частина села), тоді їде до дому. У обідню пору сходять ся молодницї, баби і сїдають за стіл бгати шишок¹⁾. Мати весільна дає усїм жінкам по чарці горілки і тоді жінки починають співати:

І.

Та тіточка ньька, по улиці ходить,
 Та по улиці ходить, сусїд своїх просить:
 Сусїдоньки мої, голубоньки,
 Тай ідіте до мене,
 І до мене і до мого дитяти,
 Та короваю бгати,
 Сиром поспатя,
 А маєлвчком приливати;
 Щоб був він та рянесенький,
 Усему роду веселесенький.
 Ой як мінї тай родину зібрати,
 Убогую і багатую,
 Близькую і далекою:
 Багатая для славоньки,
 А бідная для правдоньки, для порадоньки;
 Багатая пити та гуляти,
 А бідная порадоньки дати;
 З багатою щоб наїшти ся,
 З убогою пожурити ся.

(Пор. Ч у б. 484 і Прил. N 5.)

¹⁾ У бгайницї можна ходити якій вгодно жінці.

Як просівають жінки оцієї пісні, тоді вже кінчать шишки бгать. Посажують ті шишки у піч, і тоді весільна мати дає усеім жінкам по чарці горілки, а як попечуться шишки, то їх виймають з печі. Повиймавши шишки, упень весільна мати дає жінкам по чарці горілки, дасть закуєть їм і з тим і розходять ся усеї жінки, по хатах. У п'ятницю не можна ходити на весілля ні чоловікам, ні хлопцям, ні дівчатам, окрім жінкам. Ну, ото тим і кінчаєть ся п'ятниця. На другий день, у суботу, упень послає весільна мати¹⁾ яку небудь молодицю, щоб на шишки жінок покликала; та молодиця убереть ся у все святненьке і їде кликати жінок на шишки. Кличе та молодиця такечки саме, як і у п'ятницю кликала або прямо ось як: „здорови були, з суботою будьте здорови. Прохали дядько і дядина, і я прошу, приходьте калачів (шишок) бгать. Приходьте, покїрно прошу“! Після молодци послає весільний батько чоловіка на весілля кликати; чоловік той убереть ся у все святне і їде кликати на весілля людей. Як увїде той чоловік у яку хату, то каже: „здорови були, з суботою будьте здорови! Прохали дядько і дядина, і я прошу, приходьте на весілля; приходьте-ж, спасибі вам“! (Так робить ся у молодого і молодї). Після чоловіка і молодци, їдуть молодї кликати на весілля людей; молодий, із своєї хати, а молода із своєї. Молодий кличе так: „прохали батько і мати і я прошу приходьте на весілля: ви дядьку, горілки пить, а ви, дядиню, калачів бгать, ви, хлопці у бояри, а ви дівчата у свїтїлки (свїтїлками звать ся ті дівчата, що коло меча сидять); приходьте, покїрно прошу“! Як каже молодий оці слова, то довжен і клаєтись. Молодий кличе людей на весілля з тим боярином, що й на сватанні був. Молода теж кличе із своєї хати, од себе: візьме собі ту дружку, що на сватанні була, і їде людей кликати на весілля. Кличе молода на весілля так: „прохали батько і мати і я прошу приходьте на весілля: ви дядьку горілки пить, а ви дядиню калачів бгать, ви хлопці у бояри, а дівчата у дружки; приходьте, покорно прошу“! Молода каже оці слова і клаєть ся. Молодий кличе на весілля з одним боярином: без старшого боярина молодому не можна нікуди ходить. Молода-ж кличе на весілля не з одвією дружкою, а ходить за нею цілий гурт дружок, тільки і у молодї є те-ж одна дружка, без котрої молода не може нікуди ходити; ця дружка називаєть ся старшою, бо вона усе ходить

¹⁾ У молодого і у молодї.

умісті з молодю, а другі дружки ходять позаду, аж поки молода обкличе усе село і співають пісні ось якої:

II.

Ой у город Лебедин, їхав (імя молодого) молодий;
 Під ним кониченько вороний,
 На йому жупан голубий.
 На йому шапка боброва,
 З боку хустка шовкова.
 Шила, шила та дівчина молодая,
 Вишвала з темної ночі до свічі,
 Ясного совця, до віконця,
 Для свого парубка молодця.

(Пор. Чуб. 149, 192, Маркевич ст. 105.)

III.

Там де виходила (імя молодї) із двора,
 Стій же ти, березонько, без верха.
 Живи-ж ти, матінко, без мене;
 Без мого походу
 І без мого низенького поклону.

IV.

В кісній улиці, кісній¹⁾,
 Їхали бояри пишні.
 Везли корогов, як огонь,
 На тій короговці маківка,
 На маківці ластівка.
 Звила собі гніздечко темное,
 Та вивела діточок двоє;
 Хороші князьзя тай обоє.
 Що первоє князятко-молодий,
 А другеє князятко-молода.

(Пор. Маркевич. ст. 105)

V.

Схилила ся верба з верху до корія.
 Вінчалась дівчина з ранку до полудня.
 Схилилась верба, та ще й зелененька.

¹⁾ Замість тісній.

VI.

Дивлять ся хрестьяне,
 Що йдуть городяне.
 По переду то молода йде,
 Сімсот дружечок веде:
 Сімсот чотирі,
 Та ще й чорноброві.
 Сімсот ще й п'ятнадцять
 Та всі й у сап'янцях.¹⁾

Поки молоді покличуть на весілля, то затим жінки посходять на шишки, або прямо сказати посходять ся на весілля бгать калачів і короваю. На шишки можна ходити усім жінкам: старим і молодим, удовицям і неудицям; і якаб то жінка не була, то у бгайниці можна йти. Як посходять ся усі жінки, тоді мати весільна дає усім по чарці горілки, а далі батько весільний по другій чарці і тоді вже усі жінки сідають за стіл і бгають зараз калачі, бгають і пісні співають:

VII.

Мене батько перву дочку заміж отдає (у молодого ка-
 Та порядку не знає: жуть первого сина женить)
 До стола не приступає,
 Та свого роду та не привітає.
 Та нема порядку з самого ранку
 Та не буде й до вечора.

Проспівавши оцю пісню разів з п'ять, тоді вже побгають калачі. А далі беруть дві жінки лопату і кладуть її на припічок, а другі жінки носять калачі і кладуть їх на лопату; ті дві жінки, що держать лопату, швергають вже ті калачі у піч. Посадивши у піч калачі, тоді починають бгати перепійці (тая ж шишка, тільки здорова), борону (борону печуть у молодого, а ■ молоді не печуть). Як побгають перепійці, борону, то тоді садовлять їх у піч, як насаджають перепійці і борону, тоді починають бгать коровай і співають пісні такої:

¹⁾ До пісень чясто ратуальних і ув усякому українському весілі більш або меньш однакових ми не вважаємо потрібним додавати ані порівнянь, ані варіантів. — *Ред.*

VIII.

Як ми коровай місвли,
 З Дунаю воду носили.
 Ліпіль шишкц, молодиці,
 Носїть воду з криниці.
 Пшениця — яриця!
 Годї тобі в стїжку стояти.
 Пора з тебе шишки бгати.

Як бгають коровай, то тоді посходять ся чоловіки, і із тих чоловіків вибіраєть ся два яких небудь (ці чоловіки будуть називать ся дружко і піддружий, із їх дружко старший, а піддружий (помішник) менший, і заставляють жінки тих двох чоловіків, що вибрали, замістити коровай. Ті чоловіки беруть віко (кришку) із дїжи, посыпають на віко вівса, борошна і заколотять те борошно і овес пальцем (мезиньцем), а в середину заколотки уткнуть конїюку або дві грошей, і оддадут те віко (кришку) жінкам, а вони уже умішують (укачують) той коровай. Замісивши коровай, становлять его на столї, щоб він ізійшов (підбільшав). Поки коровай ізїде, дружко і піддружий зроблять собі із соломи помело і почнуть вимітати піч, а жінки сидять за столом та приспівують:

IX.

Вермін піч вимітає,
 Вермін піч вимітає,
 А верменка у піч заглядає,
 Чі хороше вермін піч вимітає (три рази про-
 співають).

Як виметуть дружко і піддружий піч, тоді беруть жінки коровай, кладуть его на лопату і як всунуть его у піч, то співають тіж самі жінки, що коровай сунуть у піч, ось якої пісні:

X.

Чотирі ножі у дїжу,
 А пятый на сторожі.
 Біля свічі дружки і евашки
 Около коровай обтикають.

Як посаждать жінки коровай, тоді батько весільний дає усїм людім по чарці горїлки; як обчаствує весільний батько усїх людей, тоді дружко і піддружий беруть на руки дїжку і візьмуть собі на

поміч двох жінок (котрі будуть називати ся свашками¹⁾) і носять ту діжу по хаті, та об стелю б'ють і співають пісні такої:

XI.

Діжу носять на руках,
А піч стоїть на сохах.
Пичи наша діжо, пичи,
Поки коровай спечеть ся!

Як скінчать співати пісню, тоді дружко, піддружій і обидві свашки навхрест поцілюють ся: дружко з одною свашкою (котра буде називати ся старшою) а піддружій з другою (котра буде називати ся меншою). Як поцілюють ся, тоді дружко, піддружій і обидві свашки йдуть танцювати. Як потанцюють, тоді дружко йде на двір за покрасою (покрасою називаєть ся сніп жита, котрий висів у клуні коло сохи, нарочито одложений задля весілья); візьме ту покрасу і несе її у хату, і як йде у хату, то одчинить хатні двері і скаже: „старости, пани-старости!“; а ті люде що у хаті, одказують: „а ми раді слухать“. Дружко уп'ять — „а благословіть молодому покрасу внести (а як у молодой, то молодій)“; люде кажуть: „Бог благословіть“. Дружко: „другий раз, усї три рази разом“. Люде у хаті кажуть: — „Бог благословіть усї три рази разом“. Тоді дружко йде у хату з покрасою і починає вішати тую покрасу за сволоками, за полицями, за лисницями²⁾. Як повішає дружко покрасу, тоді вже дружкові, піддружому і свашкам нема ніякого діла; вони сидять на лавках і ожидають молодой (Так-же саме робить ся і у молодой, як у молодого). Як обкличе молода усе село, тоді йде до молодого з усїма тими дружками, що за нею ходять, уже над вечір і візьме за пазуху два перепійці для гостинців. Як підходить молода до двора молодого, то дівчата (дружки) співають пісні оції:

XII.

Одчннай, свекорку, новий двір;
Застїляйте, зовиці, новий стіл;
Сповнай, діверку, кубочки:
Видно у вікна дружечки.

¹⁾ У молодой свашок не буває.

²⁾ Лисницями звуть ся здорові ломки, прибиті до стін з однієї сторони і з другої, щоб кріпко стояла стіна.

Як прийде молода до порога молодого, то тричі поклонить ся і прямо йде у хату із старшою дружною, а другі дружки остають ся на дворі, коло музик. Увійшовши молода у хату, уп'ять тричі поклонить ся і скаже: „здорови були, з суботою будьте здорови! Прохали батько й мати і я прошу, приходьте на весілля; ви, тату (свекор), горілки пийте; ви, мамо (свекруха), калачів б'ять, хлопців у бояри, дівчат у дружки; приходьте, покорно прошу!“ І вийма молода із-за пазухи два перепійці, поцілує їх і один дає батькові (свекрові), а другий матері (свекрусі); потім поцілує батька (свекра) й матір (свекруху) у руки. Батько й мати (свекор і свекруха) просять молододу і дружку за стіл, дають їм по чарці горілки. А далі покличуть і усіх дівчат (дружок) у хату, посадять їх вечеряти, дадуть усім дівчатам (дружкам) по чарці горілки батько й мати, а молода усе уремня сидить за столом і кланяєть ся. Молодий же у те уремня, як молода за столом кланяєть ся, сидить у коморі і частує хлопців горілкою, тих, котрих дума у бояри брати. Молода, посидівши трошки у молодого за столом, йде до дому із усіма своїми дружками, а молодий випровадить її і дасть старшій дружці могоричу пляшку, або прямо сказати, дасть горілки пляшку. Як молода піде до дому, тоді усі люде, які зостають ся у молодого, с'їдають вечеряти, а повечерявши, музики трошки заграють, а люде потанцюють, і з тим усі люде розходять ся по хатах¹⁾.

У неділю, у ранці, молоді йдуть у церкву вінчати ся: молодий з старшим боярином, молода з старшою дружною і два чоловіки (Буває так, що й раніше молоді вінчають ся: у середу або у п'ятницю). Повінчавшись, молоді ідуть по хатах — кожне до своєї хати.

Як прийдуть молоді до дому (молодий до свого, молода до свого), тоді збирають ся люде до молодого і до молодої, там вип'ють, закусять і з тим усі люде розходять ся по домах. Це зветь ся ходити „на очинаш“. У молодого не усі люде розходять ся по домах, а зостаєть ся дружка й піддружий робити меч²⁾. Робить ся меч так: візьмуть дружка і піддружий шаблю, наложать на неї верхню скоринку хліба, обтикають ту скоринку калиною, барвінком та васильками; а потім візьмуть воскову свічку, скотять її, один кінець у бублик, а другий кінець приліплять до шаблі; середину шаблі обмотають хусточкою. От і готовий меч. Тоді той меч поставлють на покуті і стоїть він там аж поки треба буде. Після того, як зроблять

¹⁾ Так тошнісінько робять ся і у молодої.

²⁾ У молодої не робить ся меч.

дружко і піддружвій меч, батько весільний дає їм могоричу (горілки) за те, що меч зробили. Далі вбірають свашки стіл: застіляють его рушником, ставляють на ньому здорову пляшку з горілкою, а в ту пляшку колосочків із жита настромляють; потім кладуть на стіл: коровай (у молоді на коровай кладуть дві ложки), горнятко з житом, у котрому горить свічка, паляниця, книшів (такі паляниця, тільки зверху помазана яйцем або салом). Ну от і убраний стіл. Як приберуть свашки у хаті як слідує бути¹⁾, тоді молоді ідуть кликати на весілля, уї'ять молодий кличе у неділю бояр, а молода дружок. Кличуть у неділю такечки як і у суботу кликали. Покликавши молодий бояр, а молода дружок, молоді ідуть обідва по домах обідати. На обід збірають ся люде у молодого і у молоді. Зараз прийдуть музики, їм дадуть батько і мати весільні по чарці горілки і тоді вони ідуть на двір грати. Музики грають, а народ сходить ся. Як посходить ся увесь народ, тоді молодий вийде із коморі на двір ш старшим боярином, поклонить ся тричі перед народом і указує старшому боярину кого брати із хлопців у бояри. Старший боярин підійде до тих хлопців, на котрих молодий указував, і познімає з їх шапки. Бере старший боярин боярські шапки і несе у хату, а у хаті оддасть ті шапки старшій свашці. Старша свашка пришиває до кожної шапки значки: барвінку, або по коротенькій стьожечці, а старшому боярину пришиває старша свашка саму довшу стьожку, задля того, щоб було знати де старший боярин. Як попришиває старша свашка значки усім боярам, тоді старший боярин бере ті шапки і роздає їх кожному. Після бояр пришивають усі свашки значки світилкам (світилок буває чотирі, або дві, по із їх є сама старша, та, котра буде держати меч), дружкові і піддружжому, музикам, старостам, візниці (візницею зветь ся той чоловік, що буде молоді худобу везти до молодого); а далі і свашки пришивають одна другій значки на очіпку, на правім боці. Ну, тепер і готовий поїзд (поїздом називають ся увесь той народ, що іде до молоді). Тоді вийде із хати батько й мати молодого і посідають у сїнях на ослоні, перед ними простеле дружко рядно, а в руки дасть їм по хлібові. Потім ставить дружко молодого на те рядно, що перед батьком і матірю лежить, коло молодого ставить з мечем світилку, свашок і увесь поїзд зіходить ся у сїни, а далі і музик покличуть у сїни. І тоді молодий починає одкланювати ся батькові і матері (своїй) у ноги. Батько й мати (моло-

¹⁾ У молоді прибірають у хаті які-небудь жінки, бо свашок у неї не буває.

дого) перехрестять молодому голову, як він припаде до їх у ноги, і положать на голову молодому хліб таї кажуть: „Бог благословить“ (им'я молодого скажуть) і так молодий одкланяєть ся батькові і матері аж до трьох раз. Як одкланяєть ся, то музики стоячи у сінях грають, а свашки і світилки співають оцієї пісні:

ХІІІ.

Тихий вітер по сінечкам повіває,
 Що брат сестру отцю неньці уклоняє,
 Що в щасливу ю годину уродив ся (а як нема батька й
 матері, то не в щасливу ю).
 Отцю неньці низенько уклонив ся.
 Та приступи (им'я молодого) та близенько,
 Уклони ся отцю неньці таї низенько,
 Та приступи (им'я молодого) та ще й ближче,
 Уклони ся отцю неньці та ще й нижче.

Як одкланяєть ся молодий батькові і матері рідним, тоді сідають батько й мати хрещені на той же ослін і молодий одкланяєть ся їм так, як і рідним батькові і матері; батько й мати хрещені хрестять хлібом голову молодого, як він наклонить ся до їх. Як одкланяєть ся молодий батькові і матері хрещеним, тоді прямо іде у хату, а за ним увесь поїзд пошелевкаєть ся. І сідає молодий за стіл коло покутя; поз його, з лівого боку, сідає старший боярин, коло старшого боярина сідають і усі бояри. А з другого боку молодого, з правого, сідає старша світилка з мечем, поз старшу світилку сідають другі світилки, поз світилок сідають свашки. Ну і тоді починаєть ся обід: зараз піддружний бере у куховарки борщ або капусту і подає ту страву дружкові, а дружко вже становить на стіл. І такечки усе дружко і піддружний ніколи не сідають за стіл, а все подають страву, та приймають; хоч і до молодой підуть, то й там таки дружко і піддружний не сідають нігде, а все подають страву, та приймають; така вже їх доля. Пообідавши, дають батько й мати молодого по дві чарки горілки усьому поїздові і з тим устає молодий з-за стола і виходить на двір, а за ним увесь поїзд іде. На дворі, за порогом, молодий одкланяєть ся на всі чотири сторони і стане коло порога таї стоїть. Тоді виходить мати (молодого) із хати до молодого і несе у заполі овес, перемішаний з горіхами, і у тому вівеові шагів з пять грошей, а над головою матеріною держить піддружний на виворот ізгорнутий кожух, і тоді мати молодого ходить кругом молодого і обсила його тим вівеом; а дружко

візьме граблище і їздить на йому кругом молодого, мов на коні. Тоді-ж співають свашки і світільки піснї:

XIV.

Мати сина вівсом обспала,
Вівсом обспала, щастем дарувала:
Пошли, Боже, щастя, як овес рясно!

Як розкида мати молодого увесь овес, тоді дружко переломить те граблище, на котрому він їздив навкруги молодого, і кине одну половину через хату, а другу — навпроти хати. Тоді вже внесе старший боярин молодому і собі цїпочки і стане коло молодого з лівого боку; і такечки йде старший боярин аж до молодої. Після того бере молодого за руку його мати і веде його за ворота; з молодим умісті йде старший боярин, а з-заду за молодим йде світілька з мечем; за старшою світількою йдуть другі світільки, свашки і увесь поїзд майже за ворота. Мати молодого введе молодого за ворота, махне тричі навхрест хусткою і перехрестившись скаже: „Хай Бог помага!“ Тоді як мати молодого виводить його за ворота, то в те уремня піддружій візьме де небудь глечик, нальє туди браги, а зверху положить перепієць і оддасть той глечик дружкові; тоді дружко і піддружій заберуть у руки палички і йдуть за ворота. За ворітьми скаже дружко молодому, щоб він поклонився на всі чотири сторони. Молодий одкланяєть ся і тоді вже рушуть увесь поїзд до молодої: дружко і піддружій ідуть уперед і несуть поперед себе глечик з перепієм. За дружком і піддружим йде молодий з старшим боярним, за молодим ідуть світільки, свашки, бояри, старости; позаду поїзда їде візниця, везе музик. Як йде молодий до молодої, то кого не встріне, тому і поклонить ся двічі. Буває так що, як далеко живе молода, то їде молодий до молодої з дзвоником, йому тоді можна їхати з дзвоником, бо молодий тоді називаєть ся „князем“¹⁾. Поки молодий дійде або доїде до молодої, то у молодої уте уремня прибірають ся: приготовляють закуски, горілку, подарунки. Як тільки молодий доходить до двора молодої, то люде, ті, що у молодої на весільї гуляють, почнуть стріляти на його. Молода, як тільки загляділа молодого, зараз забіра усіх

¹⁾ Се вже нова московська культура; звичайно з дзвоником їздять станові і інші урядники, застерігаючи собі се право і забороняючи навіть їздити так простям людям (звичайно, не попам!) — *Рос.*

дружок у хату і сідає за стіл на покуті, а поз молоду, з лівого боку, сідає старша дружка, поз старшу дружку сідають і усі дружки. А з другого боку, з правого, сідають маленькі хлопці з ломаками, і як ітвме молодві до молодої за стіл, то ті хлопці будуть махати ломаками поперед молодого, щоб не пустити молодого до молодої за стіл. Як посідають дружки за стіл, то почнуть співають пісні такої:

XV.

Заграли музиченьки стоя за двором,
Заплакала та дівчина сидя за столом;
Та сплеснула рученьки у долоні:
Сховай мене, мій батеньку, у коморі.
Ой рад би я, дитя моє, тай сховати,
Наїхали такі гості, щоб узяти!

Молодий дійде до двора молодої, поклонить ся тричі і стане перед ворітьми. А ті люде, що у молодої на весілля гуляють, зараз зачиняють ворота і не пускають нікого із поїзда у двір до тих пір, поки старший боярвин не дасть їм могоричу. Стоїть поїзд за двором. Музики грають, люде танцюють, а дружок і піддружний почнуть балакати між собою: „чі се ж то наші свати, чі ні?“ Народ, той, що держить воріт, каже: „е, ви не туди втрапили, роздивіть ся лишень краще!“ Дружок і піддружний кажуть: „Ні, ми мов, бачця, туди втрапили куди й слід. Пускайте-ж нас у двір!“ А народ, той, що держить воріт, каже: „може ви які небудь злодії або-що, а ми будемо вас у двір пускати, не пустимо поки не покажете свого білета“. Дружок каже: „та нащо вам той білет, ви пустите нас і за чарку горілки!“ А люде, ті, що держать воріт, уїять кажуть: „та ми й за чвертку не пустимо, не то за чарку“. Дружок: — „а побачим чі пустите, чи ні?!“ І скаже дружок старшому бояринові: „дай вже їм могоричу!“ Старший боярвин виїме з кешені пляшку горілки і дасть тим людім, що воріт держать. Тоді ті люде, що воріт держать, упускають у двір дружка і піддружого, а цілий поїзд стоїть за ворітьми. Дружок і піддружний йдуть у хату і скажуть: „а здорови свати були“. Люде ті, що сидять у хаті, одказують: „здорови свати!“ Дружок і піддружні: „Кляняв ся батько (молодого) батькові (молодої), мати (молодого) матері (молодої), молодий молодій, боярви дружкам, а ми до вашої милости прийшли“. Молода у се саме уремня має тричі поклонити ся і кланяти ся аж поки молодий увійде в хату. Тоді дружок здійма з глечика

перепієць, поцілує его і оддає батькові молодой і матері; батько і мати (молодой) тож поцілують ті перепієці і положать на столі, а умісто їх дають дружкові і піддружому, батько по чарці горілки, а мати по рушнику. Дружко і піддружий беруть ті рушники, перев'язують через праве плече і з тим ідуть за ворота; вийдуть за ворота тай кажуть: „клянялась молода молодому, дружки боярам а старости старостам!“ Тоді одчиня дружко ворота і увесь поїзд веде до порога; як прийде поїзд до порога, то тоді молодий зкине з себе шапку і поклонить ся тричі. Дружко і піддружий знов підуть у хату, візьмуть там пляшку горілки і йдуть у двір. А молодой брат, або який небудь родич молодой вихопить у молодого ціпок (у те времяя як дружко і піддружий підуть у хату), сяде на його мов на коня і побіжить куди небудь. Дружко і піддружий кажуть молодому: „а де-ж твій кінь?“ (палічка з котрою ішов до молодой). Молодий каже: „та не вам кажучи, украли оці люде“, і вказує навкруги себе пальцем. Тоді дружко і піддружий підуть поміж людьми шукать того, що коня вкрав. Як найдуть хлопця того, що коня вкрав, то кажуть: „чі продажний кінь?“ Хлопець каже: „продажний“. Дружко і піддружий кажуть: „а ну-ж побіжи ним, чі він не кривий?“ той хлопець сяде на того коня і побіжить, а дружко тоді кричить: „буде, буде, вже усі побачили!“ Дружко і піддружий упять кажуть тому хлопцеві: „що-ж тобі дати за цього коня?“ Хлопець каже: „та дайте вже п'ять рублів (а продає за скілько схоче, хоч і за копійку); дружко і піддружий: „та він ціх грошей і не варт, а дамо ми тобі по коповничку“. Хлопець: „Е, не будемо ми сватами, як я дивлюсь“, тай тіка од дружка і піддружого. Дружко упять на хлопця: „та підожди лишень, не втікай, може ми будемо і сватами, а далі на піддружого: „лий йому чарку горілки, коли не продасть за чарку горілки!“ Піддружий нальє чарку горілки, поставить на тарілочку і піднесе тому хлопцеві під пивку; а хлопець каже: „Е, ви думаете, що так за чарку горілки і одурите! кладіть лиш гроші, то тоді і чарку горілки вип'ю“. Дружко: „ну, нічого робити, треба давати“ і положить на тарілочку гроші. Хлопець бере з тарілочки гроші і чарку горілки, та як вип'є ту горілку, то каже: „оттепереньки давайте й горілка“. Ну, дружко дасть тому хлопцеві чарок з п'ять горілки і тоді беруть дружко і піддружий коня і оддадуть старшому бояринуві. Дружко і піддружий підуть тоді у хату, а поїзд такн стоїть за порогом. Як тільки дружко і піддружий увійдуть у хату, то дружки, сидячи за столом, почнуть співати:

XVI.

Старшая дружечко, відсунь віконечко!
 Та поглянь на сонечко:
 Чи високо сонце на небі,
 Чи багато бояр на землі?
 А стільки бояр на землі,
 Скільки кращий молодий од усіх!

Як проспівують дружки оцієї пісні, тоді виходить з хати молодой теща з горщатком у руках, а в тому горщяті брага та овес. Над головою тещі молодого держить піддружний ізгорнутий на виворот кожух. Підходить теща (мати молодой) до молодого, молодий поклонить ся їй раз. Після того дає теща молодому у руки горщятко те, що несла, молодий візьме те горщятко, виб'є у йому денце, вилльє брагу з вівсом і подасть його через праве плече старшому бояринові. Старший боярин візьме те горщятко і перекине через хату. Тоді теща дає молодому чарку горілки, а потім дає і старшому бояринові, свашкам, світилкам і усе му поїздові. Як обчаствує мати молодой увесь поїзд, тоді дає йому подарунки: хусточки, платочки, косинки.

Зараз дає молодой мати подарунок старшому бояринові, тоді старшій світилці і другим світилкам, свашкам, боярам, музикам і візницї. А дасть ся кому небудь подарунок, так тоді той чоловік чи жінка мусить одірвать свій значок. Після того як усіх обдарують, тоді піддружний ставить перед молодим стіл, а на тому столі ставить відро з брагою і виходить до того стола два чоловіки (молодой старости), у одного із тих чоловіків за пазухою перепієць, а в другого хліб, і кличуть молодой старости молодого старост. Старости молодого підходять до стола, поздоровкають ся з молодой старостами тай стоять, а молодой старости кажуть: „відкіля ви, люде добрі?“ а старости молодого кажуть: „Е, ми здалека, аж з Нешитайлівки;“ „ну як відтіля, кажуть молодой старости, то давайте будем знакомитись;“ виймають з-за пазухи ті і другі по хлібові та по перепійцю і почнуть один з другим цілуватись навхрест, і міняти ся хлібами та перепійцями так: зараз поцілують ся навхрест тричі і поміняють ся своїми гостинцями; один староста (молодой) дасть другому хліб, а собі візьме в-замін перепієць і другі также поміняють ся своїми гостинцями. Як поцілують ся старости один з другим, то тоді витворяють різні штуки, от наприклад: як виміня який небудь староста собі гостинець у свого товариша (з ким

цідував ся), то каже: „оцей мене обдуб (обманив), а другий каже: „а я виграв“. І так міняють ся гостинцями аж до трьох разів. Після того вип'ють чарок по дві горілки і приймають з перед порога стіл і тоді усі старости ідуть у хату і сїдають коло порога за стіл. А далі виходить із хати на двір дружка, дає молодому у руки хусточку і веде молодого у сїни. З молодим іде увесь поїзд у хату. У сїнях одчинить дружка хатні двері, махне хусточкою (тією що молодого вів у сїни) навхрест і скаже: „старости, панї старости!“ а старости, ті що коло порога сїдять, одказують: „а ми раді слухать“. Дружка: — „а благословіть молодого за стіл завести“. Старости: — „Бог благословить.“ Дружка: — „Другий раз, усі три рази заразом.“ Старости: — „Бог благословить усі три рази заразом!“ Як балака дружка з старостами, то тоді дружки (дівчата, ті, що сїдять за столом коло молодої) почнуть співати пісні старшій світильці (старша світилка у це время стоїть коло порога і держить у руках меч:

XVII.

Що то за ворона стоїть у порога,
Рот роззявила і руки розставила!

А старша світилка одказує дружкам:

Ой ми не ворони, отецькі дочки,
Посуньте ся сови, хай сядуть соколи!

Як кончать світилки співати, тоді дружка веде молодого за стіл (а за молодим увесь поїзд іде, окрім музик), а дружки постановлять ся на лави, для того щоб було куди молодому до молодої пройти¹⁾, й співають пісні:

XVIII.

Дружечки, паняночки!
Ступайте на лавочки,
Пускайте того пана,
З ким я шлюбувала —
Та перед попом,
Та перед дяком,
Перед парубком-козаком.

¹⁾ Молодого усе заводять за стіл од полу.

Як молодий прийде на покут і сяде коло молодої з правого боку, то тоді вже молодий і молода почнуть у парі кланяти ся. Поз молодого, з правого боку, сїдає старша світилка з мечем (другі світилки не йдуть у хату). Поз старшу світилку сїдають свашки. Бояри сїдають на супроти молодого; бояри, поки молодому вінка не пришвють, так ніколи шапок не знімають, а сидять у шапках. а молодий так поки і одмолодіє, то все у шапці сидить. Як посїда увесь поїзд за стіл, то тоді дружки знов співають :

XIX.

Що в саду соловейко гніздо в'є,
 Чи всім боярам місто є?
 А которому немає,
 То під пічю куток гуляє.

Дружки другої співають :

XX.

Скочила кішка з печі
 Боярам на плечі:
 Усіх бояр посцяла,
 А старшому насрала !

Після того свашки дають батькові і матері молодої свої подарунки і гостинці: батькові молодої накожні (верхні шкуратяні рукавиці), а матері молодої чоботи; це подарки, а то ще дають і гостинці: батькові молодої дасть дружка борону (таке з кіста (тіста) зліплено як лежись), а матері молодої перепієць; другим людям дає піддружий по шищі. Як роздадуть усі шишки свашчини, тоді знов дружки починають приспівувати старшій світилці:

XXI.

Старша світилка при стїні,
 На їй сорочка не її.
 Сїм день бояри молотили
 Світилці сорочку заробили.

А старша світилка одказує дружкам :

XXII.

Брешете, дружечки, як свинї,
 В мене сорочок три скринї

Мині матінка нашила,
Щоб я здорова носила!

Після оцієї пісні дружки приспівують усьому поїздові:

Ми думали, що ви приїхали,
А ви пішки прийшли.
Молодого в мішку несли,
Світляку у запоні,
Щоб не вбили коні,
А свашку у торбині,
Щоб не з'їли свині.

Дружки приспівують боярам:

XXIII.

Їхали бояри
Таї по за млинами
І обметицю їли,
Тим вони повімили.

Як кончать дружки співати оції пісні, тоді старша свашка візьме у молодой з голови вінок (вінком називається квітка, зроблена з стьожки), а в молодого шапку і пришива до молодого шапки той вінок. Молодий же тоді без шапки не сидить, а зніма шапку з старшого боярина і накладає собі на голову. Старший боярин зніма шапку з другого боярина, що поз його сидить, а той боярин, з котрого зняв старший боярин шапку, зніма з третього, і так усі бояри поміняють ся шапками, а сидять таки у шапках, тільки один боярин і сидить без шапки, котрий на краї сидить од полу, і сидить він без шапки, аж поки молодому вінок пришніють. Як пришива вінок свашка молодому, то дружки співають такої пісні:

XXIV.

Глянь же ти, зятецьку, на мене,
Краща свістонька од тебе,
А на їй шличок, колпачок,
Готуй, зятецьку, шостачок,
А як не зготуєш рублів шести,
То поїдеш до дому без сестри
І без сестриноного віночка!

Як скінчать дружки співати оцю пісню, тоді молодий заплатить старшій свашці за те, що вона вінок пришивала до шапки. Як розплатить ся молодий за вінок, тоді старша свашка зніма з молодого шапку старшого боярина і наложить молодому на голову його власну шапку з вінком. Ту ж шапку, що була на голові у молодого, оддає старша свашка старшому бояринові. Старший боярин свою шапку наложить собі на голову, а чужу шапку оддасть другому бояринові; той другий боярин оддасть шапку третьому і так аж поки усі бояри не обміняють ся своїми шапками, то все вони переменяють ся. Як положить кожний боярин свою шапку на голову, то дружки знов почнуть приспівувати старшому бояринові:

XXV.

Старший боярин як булван,
Витрищив очі як баран,
Очі в клоччі,
Ніс у ремені
А зубя в папері.
Гвоздками голова оббита,
Мачулою борода обшита,
Личком підперезав ся
У бояри вбрав ся!

Потім усім боярам приспівують дружки:

XXVI.

Хвалила ся свашка,
Що бояри молодесенькі,
А вони старі та усаті
Як мвиши хвостаті.

Після цієї пісні приспівують дружки свашкам ось якої:

XXVII.

Та в нашого батька хата дубова,
Сволоки з берези,
Свашечки розвези.

Потім батько і мати молодой дають молодому і молодой по дві чарки горілки, а далі дають по дві чарки горілки дружкам, боярам і усе му поїздові; як обчаствує батько і мати молодой увесь поїзд, тоді починаєть ся обід. На час обіду молодий скида свою шапку і бояри,

скидають свої шанки. На обіді робить ся так: бере піддружій у куховарки яку небудь страву і подає ту страву дружкові, а дружка розставляє по столі страву де слідує. Як поїдять люде одну страву, тоді дружка прийма із стола порожні миски і оддає піддружому, а піддружій уже куховарці оддає, а другу страву уп'ять бере і оддає дружкові, дружка знов ставля ту страву на стіл і так аж поки люде пообідають, то дружка і піддружій і на минуту не присідають, а все мотають ся. Як пообідають люде, тоді дає дружка молодому у руки хусточку (молода візьметь ся за молодого руку) і виводить молодих із-за стола, тільки виводить не туди куди заводив, а з другого кінця, і веде дружка молодих прямо за поріг. За молодим виходить із-за стола увесь поїзд. За порогом молоді одклонять ся на усї чотири стороні і розлучають ся: молодий туди піде, а молода туди. Після обіду-ж накладають візницї на віз молодої худобу: скриню, подушки, рядна, юпки, кожушанки, і тоді той візниця везе молодої худобу до молодого; це називаєть ся „возить сало“. Походять молоді до полудня, а в полудень бере їх уп'ять дружка і веде у хату за стіл: заводить дружка молодих так як і попереду. За молодими йдуть у хату свашки, бояри, дружки і одна світилка з мечем; і увесь поїзд сідає на своїх містах. Як посідає поїзд на своїх містах, тоді молоді сидять і кланяють ся. Мати молодої дає дружкові і піддружому по рушнику; дружка і піддружій візьмуть ті рушники і поперевазують собі через ліве плече. А далі батько й мати (молодої) частують знов людей горілкою. Як частують усїх людей, тоді подає дружка і піддружій полуднувати, так же саме, як і обідати подавали. Пополднувавши, тоді бере дружка коровай, той що на столі лежав, і повернувшись до старостів каже: „старости, пані старости“, а старости одказують: „а ми раді слухать!“ Дружка: „а благословіть цей коровай ділити“. Старости: „Бог благословить“. Ну, тоді бере дружка ніж колодїй і чимнеує той коровай на шматочки, а піддружій кладе ті кусочки короваю на тарілочку і розносить людім: зараз дасть по кусочку короваю молодим, потім батькові і матері (молодої), свашкам, боярам, дружкам і усїм людім. Як ріже дружка коровай, то дружки співають такої пісні:

XXVIII.

Тобі, дружку, не дружкувати,
Тобі, дружку, свинї пасти;
З товстою ломакою
Та з сірою собакою.

XXIX.

Дружко коровай крає,
 Семеро дітей має,
 Усі з кошельками --
 Увесь коровай забрали !

Як поділять дружко і піддружій коровай, тоді дає їм молодій мати по третьому рушнику. Дружко і піддружій, одібравши ті рушники, перев'язують собі через праве плече. Після цього брат молодій, а як нема брата, то який небудь молодий родич, розпліта молодій косу ; розплітаєть ся вона так : (у косі заплетена буде стьожка, що з нарощне приготувла молода) молода нахилить ся на стіл, а той брат, чі хто там такій, возьме та і розплете через стіл ту стьожку, що була заплетена у косі і возьме її собі (от і розплетена коса). Як розплете молодій братуха косу молодій, тоді беруть дві свашки намітку, стануть на лавці так, що одна свашка коло молодого, а друга коло молодій, і махають над молодими наміткою (молоді у те время, як свашки махають над ними наміткою, не кланяють ся). Як махають свашки над молодим наміткою, то дружки співають :

XXX.

Ой, чому, чому, сїм домів йому.
 Ой там брата ряжать ся, поряжають ся,
 Ой, що ми дамо, подаруємо зятю своїому ?
 Ой, дамо ми, брате, зятю своїому коника вороного.
 Зять коничка узяв, шапочки не зняв
 Зять нам подякував :
 Не спасбі вам, мої шурини, за ваші подарунки,
 Ви дарували, сами не знали, чим зятя дарувать.
 Ой, чому, чому, у сїм домові йому так рано засвітилось !
 Ой там рядять ся, поряжають ся сестриці її :
 Ой, що ми дамо зятю своєму, у неділеньку у вечері ?
 Ой, дамо, сестриці, зятю своєму сестрицю у нарядї.
 Зять сестрицю узяв, шапочку зняв,
 Свістонькам подякував ;
 Тай спасбі вам, мої свістоньки,
 За ваші подарунки.
 Ви дарували сами знали чім зятя дарувать.

(Пор. Антоновичъ и Драгомановъ Историч. пѣсни малорус. вар. ст. 14—21.)

Як помахують есашки над головами молодих наміткою, тоді зараз же дають батько й мати молодій молодим по чарці горілки і усім людям і готовлять ся вечеряти. А дружки почнуть співать такої пісні :

XXXI.

Брязнули ложечками
Ще й тарілочками,
Марусина челядь :
Сідає вечерять !

На вечері так же саме робить ся як і на обіді: піддружий бере у куховарки страву і подає її дружкові, а дружко ставляє страву на столі, де слідує. Як повечеряють, то дружки співають :

XXXII.

Їли бояри, їли,
Цілого вола з'їли,
По долу качаюче,
У помії вмачаюче.

Дружки сами собі приспівують :

XXXIII.

Їли дружечки, їли,
Шів голубонька з'їли,
По столу качаюче,
В маслечко вмочаюче.

Як скінчать дружки співати, тоді старша дружка почне частувати своєю горілкою усіх людей: зараз почаствує молодих, а потім люде підходять до стола, а старша дружка налива горілку у чарку і дає кожному чоловікові. Після того бояри попрощають ся з молодим: поцілують ся тричі, через стіл і виходять на двір, а дружки співають отакої пісні :

XXXIV.

Прощай, прощай, та дівчино,
Сестро наша :
Тепер же ми не твої,
Ти не наша !

І починають дружки з молодою прощати ся так: зараз старша дружка поцілує молоду у щоку, візьме її за руку і веде за собою, а молодий візьме за край одежи молодої, не пуска її од себе, аж поки усі дружки не попрощають ся (щоб не вкляли дружки молодої). Як повиходять дружки із-за стола, тоді сїдають за стіл молодичі (поз молоду) і молода почина частувати горілкою усіх людей; як обчастує, тоді вийде дружка на середь хати, обернеть ся до порога та й каже: „Старости, пані старости!“ а старости, сядя коло порога за столом, одказують: „а ми радї слухать“. Дружка: „а благословіть молодих із-за стола вивести“. Старости: „Бог благословить“. Дружка: „другий раз, усі три рази разом“, Старости: „Бог благословить усі три рази разом“. Тоді бере дружка молодого за хусточку, за ту, що у руках (молода возьметь ся за молодого за віщо небудь), і веде молодих із-за стола на середь хати. За молодими йдуть: старша світилка з мечем, за світилкою свашки. А далі сїдають батько й мати молодої на ослін і держать у руках по хлібові і по снопу. Перед батьком і матерью простеля піддружвій рядно і тоді молоді починають одкланюватись батькові і матері а свашки почнуть співати піснї:

XXXV.

Зяченько у тещенька п'є та гуляє
 Попереду соколонька послала.
 Полинь, полинь, соколоньку, до батька мого,
 Нехай слуги не гуляють,
 Нехай дворі вимітають,
 Нехай столи застіляють,
 Нехай чарки чисто-злотні наливають,
 Нехай свічі до півночі не згасають,
 Нехай роду свого з двору не спускають,
 Нехай мене з молодою доживдають!

Молоді одкланяють ся так: поклонить ся молодий тещю а тещь перехрестить йому образом і хлібом голову, тоді поклонить ся молодий теці і теца теж саме хрестить образом і хлібом голову. А потім кланяєть ся молода своїм батькові і матері, а вони перехрестять її образами і хлібом голову. Як одкланяють ся молоді батькові і матері, тоді отдає батько молодої свій образ (Спаси-

теля)¹⁾ молодому і поцілує хліб, та й хліб дає; молодий візьме під праве плече образ і хліб тай стоїть собі. Тоді дає мати молоді образ і хліб (ікону Божої Матері) і хліб (тоже поцілує хліб і ікону). Як заберуть молоді образи, тоді бере підружжій дїжу, вивесе її на двір і поставить перед порогом, а віко дїжі накриве рушником, наверх віка положить хліб. А молоді одклонять ся у хаті на всі чотирі сторони, і бере дружка їх, як попереду брав, і веде за поріг. За молодими виходять із хати свашка і сьвітилка, та й усі люде ідуть за поріг. Як введе дружка молодих за поріг, то покличуть до порога музк, щоб гралн, тоді дружка водить молодих кругом дїжі, а за молодими ходить сьвітилка з мечем, за сьвітилкою ходять свашки і шеві співають:

XXXVI.

Викотилн, викотили
 Смоляную бочку,
 Висватули, висватули
 В нана-свата дочку;
 Та постелем куль, куль,
 Та застромим ..й, ..й,
 Що хочемо, то й зробимо
 Чужому дитяті.²⁾

(Див. Труды Эвснел. Чубицького, IV, NN. 985. 1209 і стор. 577, N. 122).

А хоть оцієї співають:

XXXVII.

Старий діду, старий діду.
 Старий оселедцю;
 Не стоїш ти ні за п...у, ні за ..я,
 Ні за редьку,
 Ні за стару, ні за малу,
 Ні за молоденьку.
 Оженивсь — не журись,
 Будеш панувати:

¹⁾ Як дають батько і мати молоді ікони молодим, то завше перехрестять ся, та тоді дають.

²⁾ Пор. *Корчаківка*, т. V., р. 37.

Жінка буде клоччя прясти,
 А ти будеш свині пасти,
 З великою ломакою,
 Та з сірою собакою.¹⁾

Ніеля цього веде дружко молодих до воза, або до саней, обведе їх кругом саней, чи кругом воза і тоді посадить молоду на віз, а молодий возьме довгий батіг і обмахав кругом молоду до трьох раз, тоді і сам молодий сяде на віз і поїде до дому, а за молодим увесь поїзд їде до дому. Тоді-ж як молодий поїде до дому, посилаєть ся од батька молодої двох чоловіків на довідки, або просто сказати дивитись яка молода буде, чи чесна, чи ні. Як прийдуть, або прийдуть до молодого двора, тоді устане молодий з молодою з воза, поклонять ся тричі тай стоять коло двора, аж поки піддружний принесе із двора куль соломн. Як принесе піддружний куль соломн, то поставить його на воротях і запалить і тоді веде дружко через той огонь молодих і каже дружко: „вехай, лишень, молода присмалить ся.“²⁾ Іноді буває, що молодих переводять через воду: перельють водою на воротях, та тоді переводять молодих через ту воду. Як прийдуть молоді до молодого порога, то тричі поклонять ся і тоді виходить із хати батько молодого, молоді тоді поклонять ся, а він і каже: „прошу діти у отецький курінь“. Ну, тоді вже дружко веде молодих у сїни, а за молодими ідуть: світилка з мечем, дві свашки, старости, і одчинить дружко хатні двері. махне навхрест хусткою тай каже: „старости, панї-старости!“ а старости одказують: „а ми раді слухать.“ Дружко: „А благословить молодих у отецький курінь увести.“ Старости кажуть: „Бог благословить.“ Дружко: „Другий раз, усї три рази разом.“ Старости: „Бог благословить усї три рази разом.“ І тоді вже веде дружко молодих у хату і прямо заводить молодих за стіл (заводить молодих так як і усе од полу), за молодими їде світилка з мечем, за світилкою свашки і сїдають усї на своїх місцях. Молоді зараз оддають образи свої батькові і матері, а батько й мати (молодого) перехрестять ся, поцілують ті ікони і поставляють їх коло других образів. Тоді молоді сядять за столом і кланяють ся. Як приїде молодий до дому, то не можна йому оглядатись назад, хто б там ні кликав, а то як поведуть спати у коморю молодих, то наче-б то молодий нічого не

¹⁾ Пор. *Коритівка*, I, V, р. 39.

²⁾ Окрім молодих ніхто не скавав ніколи через огонь.

вдіє молодій. Потім дають батько й мати молодого по чарці горілки молодим і усім людім. Як обчаствує батько й мати усіх людей, тоді дружка бере у свашки торбину з шишками. ті, що од молоді батька принесла свашка, і кладе на тарілочку по швшечці, а піддружий розносить ті шишки людім: зараз піддружий дає батькові й матері молодого по швшці, тоді дає свашкам, світильці, а далі кому понав тому і дає. Як роздадуть усі шишки, тоді починаєть ся вечеря уїять так же як і у молоді була: піддружий бере у куховарки яку небудь страву і подає дружкові, а той вже становить на стіл. Так же саме і приймають: дружка бере із стола посуду і оддає її піддружому, а той оддає куховарці. Повечерявши, зараз же оддає старша світилка меч старшій свашці, бо тоді світильці стидно оставати ся у хаті, та тоді у хаті не можна сидіти ні хлопцям, ні дівчатам; і тоді молоді починають одкланювати ся батькові і матері молодого, тоді піде дружка на двір, візьме там куль соломи і понесе його у коморю. У коморі дружка розстеле той куль соломи, що він приніс, а з верху куля простеле рядно і тоді йде у хату, бере молодих і веде у коморю спати. Перед тим як скоро вести молодих у коморю спати, дружка каже: „старости, пані старости!“ а старости, сидячи за столом, одказують: „А ми раді слухать“. Дружка: — „а благословіть молодих у коморю вести спать“. Старости: „Бог благословіть!“ Дружка — „другий раз, усі три рази разом.“ Старости: „Бог благословіть усі три рази разом“. Ну, і тоді вже веде дружка і піддружий молодих спати у коморю, а за молодими ідуть дві свашки, одна меч несе, а друга так іде. Як уведуть молодих у коморю, тоді роздягають свашки молоду зовсім і сорочку зкинуть із неї, і молода стоїть перед свашками гола, так як мати вродила, а свашки обдивляють ся коло молоді чи нема бува у неї чого такого: голки, або якого небудь узолочка, потім виймають свашки із ух в молоді серги, перстні скидають із рук. Як обдивляють ся свашки коло молоді, то обланують скрізь: по під плечима, на голові у водосьї, у руках і скрізь. скрізь обдивляють, навіть як найдуть у одежніи який вузлик, то й той розв'яжуть і подивлять ся, що у йому є. Як уже обдивлять ся скрізь і не найдуть нічого, то тоді надівають свашки на молоду білу сорочку, тільки й у сорочці обдивляють ся свашки чи нема чого. Молодій у те уремня, як свашки обланують молоду, стоїть коло дверей коморі з дружком і піддружим, а далі вийде одна свашка із коморі, візьме у молодого шапку (його-ж шапку) і наложить на голову молоді. Молода і спить у шапці молодого. Тоді дружка і піддружий беруть молодого за руку і ведуть його до молоді, а молода, стоячи

посередь коморі у одній сорочці і у шапці молодого, молодому поклонить ся тричі. Ну, а тоді вже зніма дружко з молодого свиту і обдивляєть ся чи нема у його якого небудь узолочка, або так чого іншого, і як облана дружко молодого, тоді усеї, дружко і піддружній і обідві свашки виходять на двір, а молодих зачинають самих у коморі. І одно із їх, дружко або піддружній остаєть ся під коморою, аж поки молодий не зробить молодій калини, а ті остатні йдуть у хату. Люде, ті, що у хаті сидять, поки молоді виселять ся, у хаті за столом і п'ють горілку та пісень співають:

XXXVIII.

Продрав котик стельку
На постельку,
Та поти шатав ся,
Поки нам весільлячко розхитав.

Після цієї пісні ось якої співають:

XXXIX.

Скільки на дульці дульок,
Стільки у молоді думок, --
Як дульки стрянуть ся,
То й думки минуть ся.

Як проспівують гуртом оціх двох пісень, то тоді жінки сами проспівують старшій свашці ось якої пісні:

XL.

Не сїдай, свашко, на лаві --
Та сїдай же ти на ослоні, --
Та поглядай до комори,
Чи не грають на соболі.
Ой, як будуть граги на соболі,
То й ми будем знати,
Якої пісні співати:
Чи калиньки,
А чи малиньки,
Чи роженьки червоної.
Ой як буде рожа,
То усему родові гожа,
Як буде калина.
Усему родові мила!

Як проспівають люде оцїх пісень, що попередю написані, і як-що молодий не зробить молодїй калниц, то тоді бере молодого старша свашка і виводить із коморі, а друга свашка остаєть ся біля молодї і як веде молодого із комори старша свашка, то скаже молодому, щоб він брав ся за кілочки, повз які старша свашка не буде вести. І водить вона молодого по надвірю до тих пір, поки молодому лучче стане, а тоді унять веде єго у коморю до молодї: як що й тоді нічого молодий не вдїє молодїй, то тоді уже робить калнцу молодїй дружко. Як виселять ся молодї у коморі, то тоді той дружко, чї піддружнїй, що стояв під коморею, зараз ізвіща своїйому товаришові, а той товариш ізвістить свашкам, а свашки беруть меч і йдуть у коморю. Як увійдуть свашки у коморю, то зараз знімають з молодї ту сорочку, що вона спала з молодим, і шанку, і надївають їй другу сорочку, а на голову надївають очіпок, до очіпка пришивають червоний вінок, а як що не чесна молода, то зеленїй вінок пришивають, і убірають свашки молоду так як і слїд: надївають їй плахту, попередницю, корсетку і юнку. Як уберуть молоду, як має бути, тоді свашки, дружко й піддружнїй дивлять ся на сорочку, на ту, у котрїй молода спала з молодим: як що признають, що чесна молода, або хоч і не чесна, то тоді бере дружко меч і йде із комори, а за ним ідуть у парі молодї: молодїй з правого боку, а молода з лївого, а за молодими ідуть свашки. Дїйде дружко до порога у сїнях тай стане перед порогом. Молодї дїйдуть до хати тай стануть у сїнях на порозї, і молода, як що чесна, починає на порозї співать:

XII.

Не бій ся, матїнко, не бій ся,
В червоні чобіточки вбуй ся,
Щоб підківки брязчали,
Щоб наші вороги мовчали.

Як проспіва молода оцїєї піснї, тоді дружко веде молодих у хату, а свашки идучи за молодими співають піснї тієї самої, що й молода співала. Як увійдуть молодї у хату, тоді батько й мати молодого сїдають з хлібом на ослонї і сїдять. Піддружнїй і дружко кажуть: „старости, панї-старости!“ Старости: „А мв радї слухать!“ Дружко й піддружнїй: „а благословіть молодих отцю неньці одклонить ся!“ Старости: „Бог благословить!“ Дружко й піддружнїй: „Другнїй раз, усї три рази разом!“ Старости: „Бог благословить“

усї три рази разом!" Ну, тоді молодї одкланюють ся батькові й матері молодого, а батько й мати як тільки молодї нахилять ся до їх, то вони хрестять їх хлібами. І тоді сажать молодих сїдати батько й мати молодого, з молодими сїдають сїдати дружко, піддружій і обидві свашки. Дає батько й мати молодого по чарці горїлки молодим, дружкові і піддружому і свашкам. Як посїдають молодї, тоді устають усї із-за стола і хрестять ся і молодї ідуть собі куди пошало. Це так робить ся, як чесна молода, а як нечесна, то батько й мати молодого не сїдають на ослїн, а мерщїй тікають із хати; як молодї увїйдуть у хату, молода тоді зараз батькові й матері у ноги припаде та почне їх прохати: „простїть, таточко й маточко, більш не буду так робить!" Та батько й мати молодого не хотять прозьби й слухати, а ідуть собі з хати. Як чесна молода, то після того як молодї увїйдуть у хату, бере дружко на столї перепїєць, обмотує його червоною жичкою і оддає той перепїєць тим двом чоловікам, що на довідки прийшли (од молодї батька). А як же нечесна молода, то дружко дає тим же двом чоловікам, що по придане прийшли, не перепїєць, а просто хлїб, обверчений білою ниткою. Тодї ж як обмотує дружко жичкою, або ниткою перепїєць, то жінки співають такої піснї:

XIII.

Що ж то за приданки,
Що не вломили лавки!
Не зробили славки.
П...дави потрусили
Тай на лаву посадили.

Як проспівують жінки оцїєї піснї, тоді ті два чоловіки, що по придане прийшли, ідуть з перепїємцем, обгорнутим жичкою чи ниткою до молодї батька і оддають йому той перепїєць. Тепер уже і у молодї батька будуть знати яка молода, чи чесна, чи ні. Після сього збирають ся придане (у молодого батька і у молодї батька) бере дружко колосову горїлку, ту, що стояла на столї пляшка і у тїй плящї були застромляні колосочки, і забїрає з собою усїх людей, окрім батька і матері молодого, і ідуть усї люде у шинок і ідучи співають піснї такої, як що чесна молода:

XLIII.

Як піду я у дуг по калвну,
 Та вирву калинову вітку,
 Та застромлю за білу намітку,
 Щоб тії квітоньки не роздавити,
 Свого роду не розгнівити.

Друга пісня :

XLIV.

Калина, калина !
 Доброго батька дитина,
 Під калиною спала,
 Шовком ніжечки звязала
 І для свого молодого п...и держала.¹⁾

Третя пісня така :

XLV.

Купували п...у куці —
 Не продала.
 Та прохали п...и хлопці —
 Вона (молода) не дала.
 Шовком ніжечки звязала
 Та свому молодому держала.²⁾

А як що не чесна молода, то ось яких пісень співають приданки (жінки ті, що йдуть у шинок):

XLVI.

Заганяла квочку у бочку
 А курята у вершу.
 Признавай ся (им'я молодї) кому давала п...и зпершу ?
 Чі попові,
 Чі дякові,
 Чі піддячому,
 А чі ...ві собачому!³⁾

¹⁾ Пор. *Корнеліада*, т. V, р. 59.

²⁾ *Ibid.*, р. 59.

³⁾ *Ibid.*, р. 70.

Друга пісня така :

XLVII.

Під сосною спала,
Та в п...у шишка впала.
Як засадив в п...у кишку,
Та виняв з п...н шишку.¹⁾

Як прийдуть придане у шинок, то там вип'ють колосову горілку, таґ вип'ять і назад ідуть і йдучи співають пісень, тих самих, що співали йдучи до шинку. Так же саме робить ся і у молодой батька; як прийдуть од молодого ті два чоловіки, що по придане ходили (або на довідки), тоді зараз же беруть ті два чоловіки колосову горілку, і усї люде йдудь у шинок, і йдучи співають пісень тиж же самих, що і у молодого батька співали; тоже як і із шинку йдуть люде, то й тоді співають одних же пісень. Як прийдуть люде із шинку на весілля (у молодого і у молодой батька), уже о півночі, то тоді вже на весілля не сидять, а розходять ся усї люде по хатах.

На другий день, у понеділок у ранці, молодий піїде до старшого боярина і ще до двох яких-небудь бояр і попросить їх до себе. Бояри прийдуть до молодого, прив'яжуть до високого дрючка коровгу (червону або білу запаску)²⁾ і прив'яжуть на кінець дрючка калнин жменю і барвінку. Як зроблять бояри коровгу, то тоді ставляють її на воротах, для того щоб бачили люде яка молода, чи чесна, чи нечесна. Тоді молодий дає боярам по чарці горілки, а молода почіпляє боярам до шапок довгі червоні стьожки і тоді бояри стоять коло воріт і стережуть коровгу, щоб ніхто не вкрав, а як хто вкраде коровгу, то молодий не дасть боярам могоричу, того, що їм слїдує. А як не чесна молода, то бояри не приходять до молодой і коровги не чіпляють, а хоч і чіпляють, то не червону, а білу, та не бояри і чіпляють, а чоловіки. І ще окрім білої коровги чіпляють чоловіки на ворота ганчірку і жменю сїна, а на хату молодого поставлять помийницю. Отаке-то роблять, як нечесна молода! Хоч чесна молода, хоч нечесна, а люде сходять ся на весілля до молодого і до молодой батька, тільки у понеділок, у вівторок і усї остатні дні хлопцям (окрім тих бояр, що коло коровги) і дівчатам стидно

¹⁾ Пор. *Корлатіда*, I. V. p. 71.

²⁾ Білу запаску чіпляють, як нечесна молода: коровгу — зам. коровгу.

ходить на весілля, окрім неділі. Хто не прийде до молодого на весілля, тому і дасть молода стьожку. Зараз уранці приходять на весілля до молодого дружка і піддружій і молода дає їм по довгій стьожці; дружка і піддружій чіпляють ті стьожки до шапок, як що чесна молода, а як нечесна, то чіпляють до комиря сорочки. Тоді приходять на весілля усі люде і молода дає усім людім по стьожці. Люде беруть ті стьожки і чіпляють їх до комиря сорочки так, щоб та стьожка висіла зверху, а як нечесна молода, то зверху не чіпляють стьожок. Як подає молода усім людім стьожки, то тоді принесуть їй свідальниці снідати від рідного батька, і молода снідає собі з молодим у коморі. Поснідавши, подає молода усім свідальницям стьожки, і свідальниці почіпляють ті стьожки до очіпка. Після сього ведуть молодих дружка й піддружій, бояри й жінки до церкви скривати молоду. Зараз бояри візьмуть коровгу і несуть поперед молодих, за боярами йдуть дружка й піддружій, дружка несе з брагою глечик, а на тому глечику стоїть перешієць, а піддружій так іде з паличкою. За дружком і піддружним йдуть у парі молоді, за молодими йдуть жінки, на кожній жінці висить стьожка, а за жінками йдуть уже музики і грають на скрипки. І ото більш ніхто не ходить скривать молодої, крім оціх людей. Жінки ідучи до церкви співають пісні отакої, як що чесна молода :

XLVIII.

Та казали люде, говорили,
Що з нашої дівчини нічого не буде;
Аж вона (молода) гарнесенька,
Як рожа повнесенька —
Усьому родові веселенька.

А як нечесна молода, то такої пісні співають :

XLIX.

Там на долні
Пасла п...а свині,
Мінком обгорнулаєь.
А х...м застігнулаєь.¹⁾

Як дійдуть молоді до церкви, то стануть коло церкви тай стоять, а потім йдуть молоді у церкву з дружком, піддружним

¹⁾ Пор. *Креліада*, т. V., р. 38.

і з двома свашками. Як увійдуть молоді у церкву, то там шп прочита над ними молитву, і тоді молода закутує собі наміткою голову і так іде аж до дому, і тоді усі виходять з церкви, а молоді остають ся у церкві на час, а потім і молоді виходять на двір і йдуть до дому. Окрім як до церкви молоді нікуди не водять. Ідуть до дому так усі люде, як і із дому йшли: бояри несуть попереду коровгу, за боярами ідуть дружко і піддружнї, за дружком і піддружнм ідуть молоді, а за молодими ідуть жінки і співають пісні:

I.

Були ми у Бога,
Молили ся Богу,
І святій П'ятівці
Рідній матівці
І святому Понедїлку,
Що провертїв п...ї дїрку.¹⁾

Це тільки водять до церкви молоду чесну, а як нечесна молода, то не водять ні до церкви, нікуди. Як прийдуть молоді із церкви до дому, то зараз водять люде молоду танцювати: візьмуть де небудь бояре рядно, польють его водою і тоді візьме один боярин молоду за руку, таї танцює з нею по ряднї; як потанцює той боярин з молодою, то мусить викинути на тарілочку дружкові грошину (дружко стоїть з тарілочкою, там де молода танцює). А далі бере молоду другий боярин, теж потанцює з нею, так-же саме і третій боярин теж потанцює з нею. Після бояр танцюють по одиноці усі люде, так як і бояри потанцювали. Як потанцюють з молодою люде ті, що ходили до церкви, то тоді молода з молодим іде просто у хату не розмотавшись із намітки і сїдає з молодим за стїл; за молодими сїдають за стїл усі люде і тоді починаєть ся обїд. Жінки, сїдаючи за столом, почнуть співати пісні:

II.

Ой тут у вас не по нашому --
По татарському:
Що снїданья та під обїди,
А обїди та до полудня,
А полудень до вечері,
А вечеря о-півночі.

¹⁾ Пор. *Корчаківка*, т. V., р. 89.

Як проспівують жінки одієї пісні, тоді батько й мати молодого дають молодим по чарці горілки; молоді випіють ту горілку і поклоняють ся батькові й матері, там же за столом. Після того частує батько й мати молодого усіх людей, а потім зараз же починаєть ся обід: піддружиї бере у куховарки капусту і подає дружкові, а дружко ставить на стіл, а далі становлять на стіл холодне і м'ясо. Тоді дружко поблагословить їжу так: „Господи благослови!“ і виість ложку капусти, чи чого другого, а тоді починають їсти молоді новими ложечками (тільки, що лежали у молоді на короваї), а потім і люде почнуть їсти. Як пообідають усі люде, тоді батько й мати молодого дають усім по чарці горілки, а далі батько молодого почне стріляти на молоду: візьме довгу ломаку таї цілить на молоду (мов з рушницї), а люде кажуть: „а ну, ну, чи батько наш добрий стрілець“, а батько каже: „Е, я добрий стрілець“, а тоді, як штовхне ломакою у вікно (у те, против котрого молоді сидять), то вікно так і вилетить на двір. А люде тоді упіять кажуть: „Еге-ге, не годить ся наш батько стрільцем“. Батько каже: „а дивіть ся!“ та як прицілить ся до молоді, то, так з молоді і зхонить намітку, ту, у котрій вона з церкви ішла, та тоді і каже: „а що ж, люде добрі, чи поганий стрілець?“ а люде кажуть: „ні, тепер добрий стрілець, бо як раз уцілів“. Ну, тоді оддає батько молодого ту намітку своїй жінці, а та жійка батька згорне ту намітку і захова у скриню. Оце так робить ся скриванье молоді. Після обіду бере дружко перепієць, обмота його червоним поясом та тоді покличе до себе молодого і піддружого і усі вкуші йдуть до молоді батька за перезвою. Як увійдуть до молоді батька, то дружко каже: „здорови свати були“, а батько молоді каже: „здорови свати!“ Дружко: — „Благодарим за хліб-сіль, і за калину і за вашу прекрасну дитину“. І тоді оддає дружко той перепієць батькові молоді. А як не чесна молода, то дружко дає батькові перепієць обмотаний білою ниткою і не ті й слова каже, як увійде у хату, а ось які: „Здорови свати були, благодарим за хліб-сіль і за калину і за вашу паскудну дитину“. Тоді вже батькові і матері молоді стидно, стидно, так, що й Господи! Батько й мати молоді за стіл сажаять молодого, дружка і піддружого, дають їм по чарці горілки, закуєнти дадуть. Як закуєть, то тоді бере молодий під руку тещу і веде її до себе (до свого батька); за молодим ідуть: тещь молодого, дружко і піддружиї, чоловіки, жінки, і йдучи співають пісні:

LII.

Ой зять тещу веде
За те, що її дочку .. е.¹⁾

Як прийде перезва до двора молодого, то бояри візьмуть коровгу на руки і махають єю над перезвою, а перезва підкакує у гору та хапає ту коровгу. Помахають коровгою бояри, тай сховають її. Молодий веде тещу і тестя свого просто у хату, а перезва її собі іде у хату. Як увійде тесть і теща молодого у хату молодого, то жінки ті, що у хаті сидять, начнуть приспівувати батькові молодой такої пісні, як що нечесна молода:

LIII.

Сидів горобець на дріючку,
Та насеремо батькові за дочку!

А як чесна молода, то нічого не приспівують батькові. Як увійде перезва у хату до молодого, то почне співати свашкам пісні:

LIV.

Дайте нам, свашки, співашки;
Нехай проспівась,
А нехай прогадає,
Та нехай будем знати,
Якої пісні співати:
Чи малиноньки,
А чи калиноньки,
Чи рожі червоної?
А як буде рожка —
Усьому родові гожа,
А як буде калина. —
Усьому родові мила.

А свашки, сидячи за столом, одказують перезві ось що:

LV.

Ой поле, поле, полечко,
Їде дружбонько конничком,

¹⁾ Пор. *Колтада*, т. V., р. 90.

Та везе сорочку-торочку,
Та дякує сватові за дочку :
„А спасбі тобі, сваточку,
За кудрявую мняточку.
І за хрестатий барвінок,
І за запашний васпльок,
І за червону калнну,
І за твою дитину!

Оце такої співають свашки, як чесна молода, а як нечесна, то
отакої пісні співають:

LXI.

Ой поле, поле, полечко,
Їде дружбонько коничком,
Та везе сорочку-торочку,
Та проклинає свата за дочку :
„Розсукини снн, сваточку,
Проклинаю твою дочку
За некудрявую мняточку,
За нехрестатий барвінок,
І за незапашний васпльок,
І за білу калнну,
І за твою паскудну дитину!“

Після сього сїдає презва за стіл, дає молодий і молода по
чарці горілки і подає дружко чого-небудь закусити; після закуски
дружко наливає у миски горілки і презва просто п'є ту горілку
із мисок, хто скільки хоче; а далі налляє презва на стіл води та
тоді руками плещуть жінки по столі, та приспівують отакнх пісень :

LVII.

Було дві ятрівочки,
Положили . . я у ночовочки ;
Поставили ї у запічку :
„Тут лежи, наш батечку!“
Та посадили п . . у на полицю,
Аж . . ї на полицю
Та витріців очиці :
На молодні молодці.

А на чоловіків і не поглядає,
Бо в чоловіків п...к немає.¹⁾

Друга пісня:

LVIII.

П...а кожух шила,
Нитки загубила,
А на ..я звернула.
..ї кленеть ся, присягають ся:
„Як я твої нитки верну,
То бодай же я у п...у впуруну,
А як я їх знайшов,
То бодай же ■ у п...у пійшов!²⁾

Третя пісня:

LIX.

Ти, дівчино, калина малина,
На тебе дивити ся мило!
А ти, парубче, повная рожа,
На тебе дивити ся гоже!
Хоть гожий не гожий,
Поздоров тебе Боже!

Четверта пісня:

LX.

А у нашого свата
Луб'яная хата,
А за твм луб'ям
П...а з зуб'ям;
Я-б її узяв,
Так бою ся приступити,
Хочє вона укусити!³⁾

Після цього приєпіває перезва молодому:

¹⁾ Пор. *Креліади*, т. V., р. 121.

²⁾ Ibid., р. 102.

³⁾ Ibid., р. 103.

LXI.

Ой, хто-ж у нас та жіночки жалув?
 Ой, той се молодві (им'я) та жіночки жалув.
 Сам плаття пере,
 І у жлукто кладе!...
 Як ніс окріп,
 То й я..я попик,
 Як ніс камінець
 Тай опік же ..я кінець.
 Ох, лихо, не буду золить,
 Бо дуже ..я кінець болить.¹⁾

Оце таких пісень співає перезва, як чесна молода, а як нечесна молода, то ось яких пісень співає перезва:

LXII.

Та не знала ї.. твою мать
 Калини ламать,
 Та знала ї.. твою мать
 Хлопцям п...ки давать!²⁾

Друга пісня:

LXIII.

Панове сватове,
 Та поїдем на влови!
 Та як були ми на вловах,
 То піймали зайця:
 І батькові, і матері,
 І молодому, і молодій,
 І вам, добрії люде,
 Усім по зайцю буде!
 Панове, сватове,
 Та поїдем на влови!
 Та як були ми на вловах,
 То піймали вовка:
 І батькові, і матері,
 І молодому, і молодій,

¹⁾ Пор. *Копіація*, т. V., р. 114.

²⁾ *Ibid.*, р. 78.

І вам, добрії люде,
 Усім по вовкові буде!
 Панове, сватове!
 Та поїдем на влови,
 Та як були ми на вловах,
 То піймали лисицю:
 І батькові, і матері,
 І молодому, і молодій,
 І вам, добрії люде,
 Усім по лисиці буде!
 Панове, сватове,
 Та поїдем на влови!
 То як були ми на вловах,
 Та піймали п..ку.
 І батькові, і матері,
 І молодому, і молодій,
 І вам, добрії люде,
 Усім по п..ці буде!¹⁾

Третя пісня:

LXIV.

Роди, Боже, жито
 На корінь корнистий,
 На колос колосистий!
 Ой наша дівчина мала,
 Навстоячки жито жала,
 Навлежачки хлопцям
 П..ки давала²⁾.

Як скінчить перезва співати, тоді почне вона стіни колупати, комини, на долівку води нал'є і таке зробить перезва у хаті, що лихо... і нічого не можна і казати перезві. Після цього дають дружко і піддружній обідати перезві, бо вона проголодалась, жиляпаючи. Дають уп'ять перезві батько й мати молодого, молодий і молода по чарці горілки, а перезва іще не вдовольнить ся тією горілкою, та почне приспівувати батькові молодого:

¹⁾ Пор. *Кривітська*, т. V., р. 117.

²⁾ *Ibid.*, р. 81.

LXV.

Горілки, свату, горілки!
 Не брать було-б у нас дівки,
 Та брать було-б молодицю,
 Що в неї п...а з рукавицю.¹⁾

А далі бере дружко ніж і ріже коровай на шматочки і кладе ті шматочки короваю на тарілочку, піддружний бере ту тарілочку і розносить коровай людям (кому дружко прикаже дати), а перезва почне приспівувати дружкові отакої пісні:

LXVI.

„Дружку, поцілуй п...у в дучку!“
 — „Ой як мні не цілувати:
 Вона ж моя рідна мати!“²⁾

А піддружому оцієї приспівує перезва:

LXVII.

На печі квочка квочке,
 Піддружний п...у смочке:
 „Ой, як мні не смоктати,
 Вона ж моя рідна мати!“³⁾

Як розділить дружко коровай, тоді молодого мати дає рушники дружкові і піддружому і вони, одібравши рушники, чіпляють їх собі через плечі, і тоді починають люде дарувати молодих: беруть, молодий і молода, дружка і піддружого і йдуть поміж люде. Дружко і піддружний ходять за молодими з тарілочками, на тих та-

¹⁾ Пор. *Кривітська*, т. V., р. 61.

²⁾ *Ibid.*, р. 120.

³⁾ *Ibid.*, р. 120.

рілочках стоять дві чарки: Молодий бере пляшку горілки і наливає у ту чарку, що стоїть на тарілочці у друга, горілки, а підружний підносить підряд усім людям. Хто візьме і вип'є ту чарку горілки, то безпремінно муєть викинути на тарілочку грошей, або хоч подарувати що небудь: чи порося, чи барана, чи ковя. Як дарує молодому який небудь чоловік барана, то дружок ходить по хаті тай кричить бе, бе, бе! для того, щоб усі люде знали, що хто дарує; а як дарує хто порося, то дружок кричить: кові, кові, ві! Так же саме як ягня дарує і другу яку скотину, то й тоді теж дружок робить. Як скінчить ся даруваньне молодих, тоді сама молода роздає усім людям білі хустки, і як дає молода хустку якому-небудь чоловікови, або жінці, то й чарку горілки даєть тій же людині і двічі поклонить ся. Як обдаєть молода усіх людей хустками, тоді починаєть ся вечеря: бере підружний у куховарки борщ і оддає єго дружкові, а дружок вже ставляє на столі де треба. Як поставляє дружок скрізь їжу, тоді поблагословить ту їжу так: „Господи благослови!“ і виїєть ложку тієї страви. Після борщу подаєть ся капуста, так же саме, як і борщ подавав ся, після капусти їдять м'ясо. А як поїдять м'ясо, тоді батько й мати молодого дають людям по чарці горілки, і з тим устає перезва із-за стола і їде до дому (до молоді батька) і їдучи вноді співає пісень, а більш тихенько їдуть, бо усі дуже п'яні. Ну такечки і кінчаєть ся понеділок.

На другий день у вівторок, ранесенько, ісходять люде „жита молотити“ до молодого і до молоді батька. Беруть хто цїп, хто мітлу, а хто граблі і увіходять у хату тай кажуть: „чі нема у вас жита з коробки молотити?“ а батько весільний каже: „ні, єсть“. Молотники: — „а з якої ви коробки оддасте молотити?“ — а батько весільний каже: „з дванацятої коробки ми оддаємо“, або там „із віємої“. Молотники: — „ні, то буде ка-зна-яка коробка“. Батько весільний: — „а з якої-ж ви-б стали молотити?“ Молотники: — „та нам таки як би з третьої, або що“. Батько весільний: — „нехай буде і так, чі з третьої, то й з третьої“. Тоді беруть молотники по-красу (жито), ту що у суботу дружок вішав, простелють посеред хати рядно і почнуть у хаті молотити; а який небудь чоловік і жінка уберуть ся у все старе, та погане і вибивають на цеберку під цїпи мов на барабан. А другі люде стоять над молотниками, та махають мітлами, помелами, мов горобців проганяють од жита і кричать: „ала-га-га!“ У хаті таке нароблять, то тільки сміх та регіт. Як скінчать молотники молотити, то їдуть на двір віяти того жита. Простелють на дворі рядно, та чаркою і віють те жито, мов ко-

робкою; тут же над молотниками стоять сторожі, ті що горобців проганяють. Як перевіють жито, тоді йдуть до батька весільного міряти того жита. Міряють жито так: насиплють жита у чарку і то жито, що собі слідує, сиплють у ківш або що, а те, що батькові весільному слідує, висипають весільній матері у пазуху, і як сиплють, то і вважають: „одна міра, дві, три...“ а як послідню міру сиплють весільній матері у пазуху, то й пазуху роздеруть, та тоді і кажуть весільному батькові: „драний, тату, у твоєї жінки лантух“, а батько каже молотникам: „ні, він не драний, то він такий просторний“. Після того п'ють обмолотники: дає батько весільний чарок по п'ять горілки усім молотникам і тим кінчаєть ся молотьба жита.

Після молотьби жита колишуть старостів чоловіки й жінки: положять старосту у рядно, тай колишуть єго, а жінки кажуть: „е, е, люді“. Як поколишуть одного, тоді того викидають із рядна, а другого кладуть. Поколисавши старостів, усі жінки і чоловіки беруть старостів і ведуть їх у шинок пити могоричу, а випивши ідуть усі на весілля. Як прийдуть люде із шинку, тоді молода скида з себе усе сьвятне і убірає у свій убір матір (свекруху), а чоловіки возьмуть віз, а як зімою то сані, напнуть на йому будку і посадять у ту будку батька і матір (весільних), та тоді візьметь ся чоловіка з п'ять за оглоблі, та посвистуючи і повезуть у шинок продавати. Дорогою, як хто йде поз тих людей, то ті що везуть кажуть: „Ей, купиць у нас пана і панію“. Як прийдуть у шинок, то батько весільний купить їм могоричу і з тим усі везуть люде батька й матір до дому. Як прийдуть усі люде до дому молодого, то тоді починаєть ся циганщина. Циганщина збіраєть ся у вечері. Убереть ся один чоловік у жіночий убір, а другий чоловік убереть ся у салдатеький мундір, а пику умаже сажею і тоді забирають усі люде мішки і йдуть циганити з музиками. Як увійдуть у яку хату, то ті два чоловіки, що в салдатеькому та жіночому убранні, почнуть танцювати і видумувати ріжні штуки: то поцілюють ся, то обнімуть ся руками, народ витрищить на їх очі та дивить ся, а другі цигани що не попадуть, те й украдуть: чі курку, чі гуску, чі там жменю коноцель і що не піймають те й беруть собі у мішки. Ну, а то ще, окрім того, що украли, просять у того хазяїна, до котрого прийшли: „дай, жита, дай вівеа, дай борошна“. І ото так нациганять усячини, та тоді прийдуть до весільного батька і продадуть кому небудь свою циганщину, а на ті гроші куплять собі горілки, бо батько весільний циганам не дає горілки. Тоді жінки усячини понаварюють, почапикають і тоді ті

люде що циганьли, п'ють і їдять свою циганщину. Як поїдять і по-п'ють, то з тим і до дому усі люде розходять ся, подякувавши батька і матір весільних. У вівторок однаково робить ся що у молодого батька, то й у молоді батька: як циганщина, як батька й матір продавати, як жито молотити і усе чисто однаково робить ся.

Описько Гриша.



Sommaire.



Sociétés des jeunes gens et des jeunes filles; reunions. — Demande en mariage; échange des pains: visite de renseignement. Fiançailles. Mariage: korovai ou pain sacré: cérémonie religieuse: départ du cortège du fiancé; défense armée de la maison de la fiancée; fiancée vendue par ses frères; distribution du korovai; départ des fiancés: réception dans la maison du fiancé; chambre nuptiale et consommation du mariage: epithalames: proclamation de la virginité. Orgie nuptiale: chansons speciales (la glorification de l'acte sexuel et des organes genitaux); mascarade etc. Fin de la noce.



Chansons nuptiales obscènes

recueillies par

M. A. Maximovitch.

СОРОМІЦЬКІ ВЕСІЛЬНІ ПІСНІ

ЗАПИСАНІ

М. О. МАКСИМОВИЧОМ.

[Невеличкий зшиток сороміцьких весільних пісень, писаних власною рукою небіж. Михайла Олександр. Максимовича і його правописом, був переданий нам, років вже мабуть з десять тому, небі. М. П. Драгомановим. Зшиток цей складається з 20 четвертушок досить товстого сірого паперу, частиною такі зшитих, частиною-ж окрімних, написаних більше з одного боку. Більша частина пісень цього збірника переписана, як-то кажуть, вже начисто. Другі-ж мабуть були тільки наготовлені до переписування і мають на собі чимало поправок і приписок, котрі ми окрім хіба зовсім незначних, і подаємо тут у примітках. Де-які з цих виправок та й самий вибір пісень вказує, здається, на те, що Максимович почувавши дуже велику наукову вагу змісту цих пісень, усе-ж таки трохи вражався і їх характером і де-якими виразами. З найбільше скромних перезвянських пісень він записав дуже небагато, остатні-ж; при теперішніх поглядах на такі етнографічні матеріали, можуть бути видруковані зовсім цілком. Ті пісні, у котрих прийшлося зробити невеличкі виїмки, спеціалісти знайдуть у V томі згаданого вище міжнародного збірника *Korngold's*. Позаяк листки рукопису Максимовича не були пономеровані, ми подаємо тут ці пісні, уложивши їх у порядку співання їх на весільлі. Додаємо до їх тако-ж і згадки про варіанти надруковані чи цілком чи з точками у IV. т. „Трудовъ Экспедиціи“ П. П. Чубинського. *Хв. В.*]

I.

Приїхала молодая, мати ;
 Де ми її положимо спати ?
 Положимо на печі, то на печі душно,
 На припечку важко, а на землі блохи ;
 Виведемо її до комори трохи !
 Що ж тут чувать ? чорній кунці видать.¹⁾
 Кунко, голубко, шатай ся, мотай ся, не дай ся !
 — „Як мені шатагь ся, мотать ся, не даць ся,
 Коли мені батько велїв, коли мені казала мати,
 Сивому голубку дати чорную кунку мотати.

(Див. вар. у Чуб. Прилож. N. 116.)

II.

По горі, горі там горять огні ..
 Не огні то горять, то Маруся ходить,
 Біле ложе стеле, до його говорить :
 „Ложе-ж моє, ложе, хто-ж на тебе ляже ?
 Коли-б же я знала, що мій милий ляже,
 То-б я настилала шерин та подушок,
 Під головки клала м'якенький кожушок ;
 Коли-б же я знала, що мій нелюб ляже,
 То-б я настилала тернини, шепшини,
 Наклала-б я йому її у головки каміння.

(Див. Чуб, N. 1266.)

III.

Цвїт калиноньку ломить,
 Сон головоньку клонить,
 Клонить до комороньки,
 Де лежить соломонька.
 Треба тому постіль слати,
 Хто піде у двох спати —

¹⁾ Перед словом видать поставлено і нїтім перечеркнуто не. Вираз сей до писання видимо з якоюсь помилкою.

Стелемо дві подушки,
Де ляже дві душки.
Спіте, дітоньки, чутко,
Щоб третє було хутко!¹⁾

(Див. Чуб. N. 1274 і ст. 647.)

IV.

Ведуть тура з ложа
За ним мати Божа
Чи тур, чи туриця
Чи хороша молодиця?

(Див. Чуб. NN. 1325, 1326 і ст. 611.)

V.

Бреди, Марусенько, бреди,
Да не бій ся холодної води,
А високо піднімай ся,
Із сорома викупай ся.
Я-ж цього не бою ся,
Із сорому викуплю ся!²⁾

(Див. Чуб. N. 1271.)

VI.

Ой рак неборак дівки суче,
Суха рибонька до гори скаче
То в гору, то в долину
То в рожу то в калину.³⁾

¹⁾ Зверху надписано: „когда ведуть в ложницю“; знизу: „Есть и в Прох(оровкѣ)“.

²⁾ Зверху написано: „какъ поведуть в комору“; Остатні два вирші приписані олівцем.

³⁾ Зверху написано: „когда положить спать“.

VII.

Не їди, дівчино, у поле :
Там тебе бугай сколе
Довгою тичиною,
Не будеш дівчиною.

VIII.

Плуг не оре,
І желізо не бере :
Тверда цілина
Материна !
Чепки кривії,
Желіза тупії,
Вони молодії :
Твердая новина
Ой не моя, материна !
Дайте батога
Поганяти бугая,
Нехай пре !
Забивайте желізця
Закладайте колесця
Поїдемо орати
Новини добувати,
Хто новини добуде,
Той господарем буде!¹⁾

IX.

Ходила Марусенька по піску
Задерла ніженьку на тріску,
Потекла кривця як з рукавця
Од Івасенька молодця.

¹⁾ Другий, третій і четвертий вірші приписані збоку олівцем Пор. *Корнелія* ст. 54, N. XXI.

X.

Паїхали купці з Холма.
Питають ся по чому вовна?
Чорная вовна
По червоному сповна,
А білая вовна
По золотому сповна.
Руно на руно клали,
Ї у середині дїрки шукали:
Тицю-тицю у білу вовницю,
Утрапили червону криницю.

XI.

Да ключів, мати, ключів
Одїмкнути да шкатулочку
Подивить ся на кошулечку,
Нехай будем знати
Якої співати...¹⁾

Малашка.

(Дпв. Чуб. X. 1303)

XII.

Ой ішов дощик кропнистий,
Ой уродив червчик зернистий.
Не й уміла Уляна красити.
Мусила Івана просити:
А наш Іван, молодець,
Рубав береазу під корінець
Рубав же її й не зрубав,
Гнув же її й не зігнув,
Виліз на вершок да розчахнув.
Ой їдь, родоньку, не бій ся,

¹⁾ Зверху олівцем написано: „Ікони закріють рушником“. „Дружко держить рубашку“. „Приданки співають 3 рази. З пизу, чорпиллом: „Добре буде! Дай Боже, добре!... олівцем: „Показывають рубашку“. „Хлвбь покрывають также“.

У червоні чобітки обуй ся,
 Топчи вороги під ноги,
 Заробила Оксєня пироги.
 Згоріла малина, згоріла.
 Під нею Оксєня стояла,
 Шовком ноги звязала
 Для Івана тримала.
 Дайте нам рушничків з торочками,
 А ми дамо сорочку з квіточками.

(Див. Чуб. NN. 1333 і 1345.)

XIII.

a) Зажену я квочку в бочку,
 А курчата в вершу —
 Скажи мені, Марусенько,
 Хто тебе шморгнув спершу?¹⁾

b) Да зажену квочку в бочку
 А курчата в вершу:
 Признай ся, Марусю,
 Кому давала спершу?

(Див. Чуб. ст. 696 і *Коптяди* ст. 69.)

XIV.

Під сосною росла,
 А недобрая до нас пришла:
 Нічого дивувати,
 Бо такою була й мати:
 Напишіть її в лебєстри,
 Бо такі її були й сєстри!

¹⁾ Зверху оливцем: „Про печестную невѣсту“. „Заганяйте“ зам. „зажену“.
 Кождий вірш більш або меньш виправлений.

XV.

Бодай тебе, да морозоньку,
Що заморозив ти да калиноньку
Що засмутив всю родиноньку.

(Див. Чуб. 1414.)

XVI.

а) Скакав горобейко по точку,
Насеру сваточку за дочку,
За його не червону калину,
За його нечестну дитину.¹⁾

(Прохорівка.)

б) Бігав горобейко по точку,
Насрать батькові за дочку!²⁾

(Див. Чуб. N. 1365; *Креліада* т. V. р. 75.)

XVII.

Тв, Васвльку, калина-малина
А на тебе дивити ся мило.
Тв, Параско, чорна халяво
Увесь рід покаляла.³⁾

(Див. Чуб. 1372.)

XVIII.

Кобила березу везла —
У Парасі курка замерзла.
Кобила пристала —
У Парасі курка розстала.

¹⁾ Зверху написано: „тестю“.

²⁾ Ці два вирші написані на одному з дальших листків з другого боку олівцем.

³⁾ Зверху надписано: „Нечестной молодой“. Окрім того тамечки-ж дві примітки:
„Приміт. 1. ВЪ свадебномъ обрядѣ въ Батуринѣ въ случаѣ нечестности невѣсты.

XIX.

Ї . у , ї . у чи не плачеш-ти ?
 І матері чи не скажеш-ти ?
 — „Колн-б я казала,
 То я-б тобі й не давала!“

XX.

Гоциці, гоциці!
 Коло курки косиці:
 Як будемо . . . ти ся,
 Буде за що держати ся!¹)

XXI.

Цимали сотника у Насті
 Повели його кувати
 До залізної гармати.
 „Стойте, панове, не куйте,
 Не моя вина — вдовина:
 Чорну стежечку топтала,
 У оконечко торкала...²)

XXII.

Ой гур-гурку да по ярмарку
 Трохи мені гарман
 Тюнді не вирвав!...³)

дружко надв'язує на себе журавля, береть в'я руби сороку, а на невестиній хаті сани (спросить): „Прим. 2. „Въ Прохоровѣхъ надв'язали хомутъ на мать!“ Що то за журавель, що дружко над'їва на себе, ми їде не знаходили і не знаємо.

¹) Див. *Коритівка*, т. V., р. 91.

²) Зверху примітка: „Халандру пляшуть ыганы молодые, держась лъвою рукою за правое ухо и подложивъ ее подъ правую руку, а правую рукою за удъ, между тѣмъ скачугъ, быючи пятами в задницу — поеть.“

³) Ці три вирші у рукописі перехрещені.

XXIII.

Ой гоц-гоцки, горщок п...ки
Як станем варить, то й два накипуть.¹⁾

XXIV.

Наш староста як пан, як пан:
Соломою напхан, напхан,
Очи в ключчі, ніс у ремені,
Личком підперезав ся
На весілля прибрав ся!

XXV.

Сковорода тепла:
Баба рибу пекла.
В кого руда борода —
Тому риби шкода;
В кого чорний вусок —
Тому риби кусок!...

XXVI.

Ой хто-ж мене за рученьку —
Тому рукавички;
А хто мене за в'їженьку —
Тому черевички!
Біля мене полежить,
За пуп мене подержить —
Тому гарнець меду,
Коновочка пива —
Щоб стояла жива!
А я думала, що не буду жива;
А я жива, та живісенька
Як тая рожа та поввісїнька!

(Маланка)

(Див. Чуб. 1312.)

¹⁾ Див. *Креліада*, t. V, p. 115.

XXVII.

Гусак гуску кличе
 Круз тин колосок тиче :
 „Ой ти, гуско моя,
 Ти голубко моя,
 На тобі колосок з'їсти
 Пусти мене на черево злізти !¹⁾

(Див. Чуб. 1300, прилож. N. 107.)

XXVIII.

Продрав котко стелю
 Да впав на постелю :
 Поти качав ся,
 Поти валяв ся,
 Поки тій Марушці
 Між ніженьки вбрав ся !

(Див. Чуб. 1315).

XXIX.

Спечу тобі, Юрку,
 Печеную курку
 І ковбасу,
 Їй квартиру горілки принесу —
 Перебий мені чорную вовну
 Да наряди, як бавовну.

XXX.

Під сосною спала,
 Пішкка між ноги вшала.
 Сverdлом вертів —
 Да не вивертів ;

¹⁾ Замість слів „круз тич“ у другому рядку стояло перше „Він їй“. Зверху заголовок: „ночшыя (в неділю) срамныя“.

Долотом довбав —
 Да не видовбав;
 Як упустив кишку
 Витяг з дірки шишку. —

(Див. Чуб. 1363)

XXXI.

(до танцю)

Трохи мене рак не порачив,
 Да, спасибі, дядько побачив.
 Трохи мене півень не попірчив:
 Уже був хвіст ростопірчив.
 Трохи мене гуска не вбила
 Уже була хвіст задубила!¹⁾

XXXII.

(до танцю)

Оттут сухо, ой тут грязь
 Оттут ляже, ой тут дасть!

* * *

¹⁾ У п'ятому і шостому рядку приписаний олівцем варіант:

Трохи мене курва не вбригнула,
 Уже була й хвостом замахнула.

Подаючи ці пісні, а також і де-які пісні у весільні записаному О. Гришкою у Ціпках, звертаємо увагу наших читачів на високу культурно-історичною вагу деяких з їх, як наприк. NN. IV, VII, VIII, XII у Максимовича і NN. XXXVI, I, LVII, LXIII, LXVI, LXVII у О. Гриши, де трапляють ся зовсім таки як у Ведах прирівнювання молодого до бугая і того що він має зробити, до дощу, до орання нілїни, сліди дуже старих режіційних поглядів на такі річи, котрі тепер видають ся соромними і т. і. Не маючи спроможності говорити тут про се ширше, відсилаємо тих, кому се буде потрібно, до пояснень їх пісень у нашій статті Rites et usages populaires en Ukraine у французькій часописі L'Anthropologie (t. II и III 1891 і 1892). Тут же тільки завважимо на ту велику помилку, яку роблять трохи не усі наші записувачі, залишаючи ради незрозумілого сорому, такі пісні у більшій частині материялів про весільє.

Ой хочеть ся, хочеть ся
 Пшеничного буханця:
 Піди, серце, принеси
 До буханця ковбаси.

* * *

Ой гпав, гпав. гпав,
 Поки з баби кендюх впав!

Подав *Хв. Вовк*.



Sommaire.

Chansons nuptiales concernant l'arrivée de la nouvelle mariée dans la maison de son mari (I), la préparation du lit nuptial (II—VI), la comparaison du fiancé au taureau et de l'acte sexuel au labourage (VII, VIII), la glorification de la virginité (IX—XII), les reproches à la jeune mariée „malhonnête“ (XIII—XVII), et l'orgie nuptiale (XVIII—XXXII).



Oeufs de Pâques peints dans la Volynie galicienne

par M. Kordouba.

Писанки на галицькій Волині.

Про галицькі писанки маємо досі дуже невеличку літературу. Про існуванє тут звичаю писати і красити яйця згадувано по сю пору лиш привагідно в етнографічних розвідках загальнішого характеру. Такі згадки подибуємо пр. в праці Кольберта „Lud“, Каїндля „Die Huzulen“ і т. д. Само по собі, згадки ті дуже коротенькі і побіжні. Так само коротка є замітка Зеля в Tygodniku illustrowanym dla dzieci 1889, про писанки покутські. Спеціальні монографії про єю справу появили ся досі лише дві, а то др. Крчека „Pisanki w Galicyi“, та Удзелі „Piski w Kopczykach i okolicy“. Про вартість першої розвідки писали ми при иньшій нагоді.¹⁾ Тут скажемо лише, що вона власне навела мене на гадку, самому зайняти ся єю справою. Заразом ясно мені стало, що краще буде починати від меншого простягу, от хоч-би від кількох повітів, бо тоді розвідка може бути детальніша і більш основна. Тільки на основі таких льокальних монографій можна-би писати ширшу розвідку, не боячи ся закиду, з яким стрінув ся др. Крчек, а то закиду неточности і поверховности. Таку льокальну ціху носить на собі й розвідка Удзелі, як то вже й з наголовка слідно.

За місце своїх розелідів вибрав я собі галицьку Волинь, себ-то повіти: Каміанецький (Камінка Струмилова), Сокальський, Равський, Жовківський, Брідський, та північну частину Золочівського

¹⁾ Див. мою рецензію на цю розвідку ■ Записках тов. ім. Шевченка т. X.

При с'їм виборі поводити мною три згляди, а то: ті околиці мені найбільш відомі, про писанки тутешні не знало ся досі майже нічого, бо навіть др. Крчак мав відсеїля лиш каламутні відомости. В кінці писані тут писанки визначають ся вдатністю малюнку і хорошою орнаментикою та гармонією в доборі красок, так що побіч покутьських можна їх сьміло назвати найкращими в Галичині.

Забираючись до роботи, я уложив відповідний квестіонар, з 27 питаннями, котрий відтак доповнив деякими замітками д. Хв. Вовк. В порозуміню з Наук. тов. ім. Шевченка я оголосив той квестіонар в часописах: „Ділі“, „Народній Часопис“ (Цвітень 1896) та „Записках Наук. Тов. ім. Шевченка т. XI.“ Крім сего розіслав я 200 примірників квестіонара по селах вище наведених повітів. Надіслані відповіді (числом 37) та окази писанок і в кінці власні розеліди, головню в повіті камянецькїм послужили мені підставою до сеї розвідки. По при се я оглянув вельми інтересну збірку писанок в музею тов. „Просвіта“, де находить ся значне число писанок з описуваних мною повітів.

В кінці я обовязаннї подякувати всім, що були мені при сїй роботі помічні. Перш за все д. Хв. Вовкові за доповнене квестіонара і деякі цінні уваги та д. Я. Миколаєвичеві за поміч при зібраню матеріалу з повіту Жовківського. Крім того Ви. Ользі Пристай з Підгірць, Данилови Шереметі з Руденка, Олені Алексєвич з Наврі, А. Ляврецькому з Доброчина, Михайлови Зелезьові з Сосниці, М. Грущакові з Цератина і Вол. Літєкевичеві зі Сушна за безплатне присланє гарних оказів писанок, а також всім, що надіслали відповіді на квестіонар.

Сушно 11 серпня 1896.

I. Загальна частина.

Про початок звичаю закрашувати яйця і малювати на їх різні орнаменти та про значінє яєць в релігійнім культі у Слов'ян нічого нам розводитиєсь, бо монографія наша строго місцева. Нарешті до всяких ширших розелідів і виводів потрібне перш за все точне зібране матеріалу, а до сеї теми матеріал поки-що все ще дуже скупий. Із-за цього держатимемо сь в цілій розвідці лише того, що можемо опертти безпосередню на зібраним місцевім матеріалі.

Починаємо від назв. Між яйцями закрашеними і призначеними до цілїй обрядових підчас свят Великодних треба вирізнити два головні типи: писанка і крашанка. Писанкою зоветься яйце розмальоване по якомусь взорі, з рисунком (орнаментом). Орнамент той є зроблений двома або трема різними красками. Трапляється орнамент зроблений лиш одною краскою на білїм тлі яйця, але таке буває рідко, і приготовлюєся окремим способом (гл. нижше). Крашанкою зовуть яйце закрашене одностаїно лиш одною барвою, без ніякого малюнку, або орнаменту. Саму чинність приготовлюваня яець обрядових одного і другого типу називає парід по тим двом технічним назвам. Так каже ся: „писанку писати“ а „крашанку красити“.

Трохи відмінно що до сих назв представляє ся повіт Жовківський та й полуднева частина повіту Равського. Там назви „писанка“ і „крашанка“ означає одно і то саме: яйце з рисунком (орнаментом). Яйце закрашене одною краскою, без малюнку зоветься там: „сливка“. Відповідно до сего й говорять „сливки сливити“. В повіті Золочівськїм і декуди в повіті Сокальськїм зовуть крашанки також „галунками“.

Про звичай писати і красити (сливити), а головно що до техніки першого дасть ся загально сказати таке: Як взагалї всі народорелїгійні звичаї, упадає і сей звичай по містечках і подекуди навіть вже й згадки про него нема. Навпаки по селах він ширить ся. Що-раз більше домів бере удїл в приговлюваню писанок та орнамент стає що-раз більш різнородний, делікатнійший, та більш скомплїкований. За цїху такого розвою вважати треба що-раз менше вживанє крашанок (сливок), а також занвканє писанок з червоним тлом. На їх місце появляють ся писанки з чорним тлом, а що на тїм тлі комбінація красок богатша (орнамент в 3 красках, коли на червонїм тлі лише в 2 красках), то й рисунок виходить кращїй. Лише в повіті Жовківськїм, східній частинї Брїдського, в північній частинї Золочівського та кількох селах Камянецького повіта упадає сей звичай і по селах.

Виразом такого упадку є, як вже сираведливо завважав др. Крчек,¹⁾ що-раз більший процент крашанок (сливок). Як приготовлюванє їх не вимагає багато заходу і зручності, то менше дбайливї задовольають ся ними. Поволи писанє вважає ся чимсь люксовим, ним займає ся вже лиш кільканайцять а відтак лиш кілька жінок. В кінці трапляють ся села, де вже лиш одна стара бабуся

¹⁾ Krček, Pisanki w Galicyi. Szkoła 1894.

вміє писати писанки і за них каже собі не раз дорого платити. З її смертюю вкниє той звичай в селі, хіба якась дівка з чужого села знайде (через подруже) та його відновить. Часто передають яйця до писаня аж на друге село¹⁾, але на се дозволяють собі лиш богачі. Остаточно писанки зовсім зникають і їх місце займають крашанки (сливки). Через те, коли в яким селі або околиці стрітять ся лиш зі самими крашанками, то се знак, що там колись був і звичай писати писанки, та перевів ся. Таке трапляеть ся в згаданих вище околицях, про котрі ми замітили, що там звичай писаня упадає. Таке зустрінати можна майже на цілім галицькім Поділью, де писанки вже цілковито перевелись.

II. Чинність писаня.

Дівчата забирають ся до писаня звичайно поодинок, кожна у своїй хаті. В Добрянні пов. Сокальського і околиці старає ся дівчина бути лише сама у хаті, щоб хто не „врік“ — а то ніколи не вдасть ся писанка. В Підгірцях, пов. Золочівського, пишуть у ночі, щоб ніхто не перешкаджав. В інших околицях протвнно: дівчата сходять ся разом, по три або чотири і приготовлюють писанки.

Перш за все приладжують веі потрібні річв. У більший черепок нагортають вуголья і на йому розтоплюють у меньшому черепку пчільний віск. До воску додають деколи саджі. На припічку ставляють в горшку воду і рознускають у ній краску. Ся вода, коли писанка має хорошо вдати ся, муєнь бути набрана у Страстний Четвер. Того звичаю придержують ся головно в Брідьскім повіті. В вище згаданий день, під вечір, ідуть дівчата до керпичі з збанками і ждуть. Як лише бовкне у перве дзвін, що дзвонить на „страсти“, зараз набирають води. В тій воді заварюють краску.

До малювання орнаменту на яйці — потрібний ще окремиї прилад. В тій цілі бере ся патичок, звичайно кавалок березового прута з мітлв, та розколює ся його з одного кінця. Тоненьку бляшку, задовжки у сантиметр або й півтора скручують на голці, або шпильці у рурочку. Бляшку ту беруть з накривки дво-крейцарових глиняних фаянок, розклепавши її трохи, щоб була тоньша. Від тонкості сеї рурочки залежить делікатність цікого малюнку, тонкієть потягнєнєх ліній.

¹⁾ Прим. з села Кривого. Кам. повіта дають писати до Дмитрова.

Сесю рурочку (б) вкладають в розколену частину патичка (а) (див. мал. 1) і перев'язують ниткою на вхреест, щоб ліпше держала ся. При тім рурка виходить лиш з одного боку, або обох боків. Відпо-



Мал. 1 а). Мал. 1 б).

відно до того кажуть, що прилад сей має два носики (мал. 1, а) або лиш один носик (мал. 1, б). В першій разі — один з носиків буває тонший, до рисованя делікатнійших частин десені, другий грубіший, до витяганя простих ліній. Сей прилад має кілька назв. Головною і всеюди знаною назвою є „кистка“ або „кістка“, відповідно до вимову. По-при се має він ще й локальні назви: „кулижа“, „ойоик“ в пов. Жовківськїм, „мисцка“ або „міццка“ на розгравичу пов. Кам'янецького і Брідеського.

Коли все приготовано, приступають до самого писаня. Обрядів при тім не відбувають ніяких, хіба таке, що дівчина, заки почне, хрестить ся і каже формулу: „Господи допоможи“, або щось подібне. Відтак бере свіже куряче яйце в ліву руку і придержує його двома пальцями, а кистку в праву. Умочивши кистку в розтопленний віск, виводить нею на яйці лінії, котрі на загальнім взірці мають бути білі. Віск силує з кистки рурочкою на яйце і творить на нїм винуклі воскові лінії.¹⁾ Відтак, коли та частина взірця, котрої лінії мають бути білі, вже готова, кидають яйце в жовту краску т. зв. яблінку (див. нижше). Само по собі, краска має бути остужена, холодна, щоб віск на яйці не обтопив ся. Тепер ціле яйце стає жовте, з виїмкою ліній потягнених воском, котрі лишають ся білими. Дівчина рисує кисткою нові лінії, себ то ті, котрі на загальнім взірці мають бути жовті, і кидає яйце у червону краску. Через се

¹⁾ Дуже цікаво звернути увагу на те, що на островах Зондського архіпелагу, властиве на острові Суматрі у такий же самісїнний спосіб виробляють взірці на тканині. За днї сього визнають там теж особливого приладу дуже подібного до українсько-галицького, тільки дотепнійш зробленого. Рурочка у сьому приладі виходить



Мал. 1. (bis).

з невелизкого мідяного-ж черпачка вправленого гострим хвостиком у бамбукову очеретинку. У черпачок набирають розтопленого воску і навапують рурочкою на тканину по тих місцях, що мусять зістати ся білими.

Подасмо малюнок сього приладу зроблений нами з оригіналу у Етнографічному музеї Троядеро у Парижі (N. 34.664) Увесь прилад не більше 8—10 сант. задовжки. Бувають на дві і на більше рурочок.

Прим. Рес.

тло яйце стає червоне. Давнійше й кінчили на тім, та тепер, коли перевагу взяли писанки з чорним тлом, то по більшій частині операція триває далі. По тлі червонім малюють знов лінії, котрі на загальнім взірці мають остатись червоними, і кидають яйце у чорну краску. В кінці обтоплюють віск, кидаючи яйце у гарячу воду, але не довго, щоб краски не стратили полвску. Із-за того писанки є по більшій частині сирі. Остаточно виходить писанка з тлом чорним та трибарвним рисунком (біло-жовто-чорним). На писанках з тлом червоним — малюнок двобарвний (біло-жовтий).

Вище розказаний порядок красок мусить бути строго задержаний. Колиб хто приміром перше кинув яйце в краску чорну, а відтак в червону, та з того не вийде нічого, бо краска червона на чорну не вчіпить ся.

Вище згадали ми, що трапляють ся писанки й з однобарвним рисунком на білім тлі яйця. Такі писанки роблять ся инакше, бо не з білого яйця, а з крашанки (єливки). На крашанці — головню червоної, вишневої — малюють кисткою, умачаною у віск, орнамент, а відтак кидають її у капустияний квас. Краска з частини яйця непокритих воском обляже. Віск відтак обтоплюють і линає ся червоний орнамент на білім тлі. Такі писанки трапляють ся рідше і не виглядають так гарно (Див. табл. IV-а ч. 6 і 7.).

Із-за браку відповідних посудин, бо краски мусять бути приготовлені в новім горшку, инакше не вчіпить ся добре, а може й для браку часу, не приготовлюють всіх наведених красок на раз, в одній днині. Звичайно дїє ся, що кожду краску приготворюють окремої днини, так що цілковите вивсанє писанки вимагає 3—4 дні. Само по собі, не пишуть однеї писанки окремо, а по кілька-кільканайцять на раз.

До писаня писанок вживають лише трох, вище згаданих красок, себ то: жовтої, червоної і чорної. В Сокальщині виступає тут ще й краска зелена (див. табл. III. в ч. 31 [і 34] та табл. IV-а ч. 1). В Золочівщині і пов. Камянецькїм стрічає ся й бронзова (див. табл. IV-а [ч. 2 і 11] ч. 11 і 14), але то лиш сфемерично. Крашанки бувають ріжно закрашені. Переважають тут барви: червона (в ріжних відтінях — головню вишнева) і чорна. В Туринці Жовківського пов. красять лише на чорно. Побіч сего трапляють ся, хоч вже рідко, крашанки сині, зелені, а в повіті Равськїм і бронзові. Иньших красок не вживають і нема ні звідки ніякої згадки, щоб вживали.

Ми кладемо назву „краска“ на означенє хварбї, якою малюють яйце. В тім ідемо за народною термінологією, де те слово як

раз вживає ся в тім значіню. Лише подекуди льокальне слово „краска“ не прибрало ще загального значіня і означає виключно хварбу червону.

Краски дістають дівчата в ріжний спосіб, себ то або їх купують по скленах або приготворюють самі. Чорну, червону і синю купують вєюди і в жадній околиці не вміють їх самі добувати. На чорну красять трісочками пернамбукового дерева¹⁾ червоноївї краски, які купують по скленах. Зовуть єю краску „брезелія або бразолія“. Ті трісочки мочать у воді і кидать туди яйце. На червоно красять маною (хварба анїлінова), але єї облазять, черцем (сушені комашки червецю²⁾), кушовані) або й трісками. На синьо в мані або синіх шматах. Все те купують. Навпак краску жовту, зелену й бронзову (де єєї послїдньої уживають) приготворюють самі.

Жовту краску добувають так: обстругують з яблінки двкої т. зв. кислиці або квасницї кору з мїзгою — т. зв. сумать, намочують на якийсь час у лїтній а відтак горячїй воді і краска готова. Часами ту сумать сушать, товчуть і аж опієля запарюють. Подекуди додають сюди ще иньші додатки. Так в Туринці пов. Жовківського кидать ще сюди рід цирипеу, що його зовуть там зеленцею. А в селі Пристані тогож пов. хотячи одержати жовту краску, туть бадливець (видлак) і до того додають струганої мїзги з солодкої яблінки. Із-за того жовту краску зовуть вєюда „яблінкою“³⁾. Зовєім відмінно приготворюють ту краску в Хлївчанах Равського пов. — іменно з моху званого пелешки. Поцри се розказують по вєїх селах, що давнїше діставали а подекуди дістають й до нині жовту краску з цибулнїя (верхнїх шкаралуп цибулі) через заварєнє їх з водою. Але така краска виходить більш рудава і ніколи не виглядає так гарно як яблінка. З цибулнїя приготворюють також краску бронзову там, де нею красять.

Незвичайно ріжнородний є спосіб добуваня краски зеленої. Її одержують з зеленої озимини (головно жита), вимєли (*Viscum album*), листя бобу, барвінку, або й зїля званого зоціль⁴⁾ — через заварєнє з водою. В Башнї одержують ту краску так, що запарюють опилки вільхи з бадливцем потертим на порох. Краски

1) *Gaesalpinia brasiliensis* v. *echinata*.

2) *Coccus cacti*.

3) В Сокальщинї стрїчає ся на се назва: жовтїло.

4) Жостїль жостер — *Rhamnus cathartica* L.

тої рідко тепер уживають, але попередю мусила вона бути дуже розвисюджена, бо досі ще всюди знають її приготувлювати.¹⁾

До кожної краски при заварюваню додають ще галуцу, звичайно в скількох зерна гороху на кварту води, а то щоб краски краще чіпала ся на яйце. Галун мусть бути мілко потовчений, бо коли не добре мілкий, то де зерно його паде на яйце, там буде краска темнійша. Вийнявши писанку з краски, потирає ся її смальцем або маслом, щоб краска ліше вилекувала ся.

Писанє і крашенє яєць — се виключно привілегія дівчат. Звичай, як прим. в Корчминї пов. Равського, що парубки також тим займають ся, тут дуже рідкий. Пишуть також і молоді замужні жінки, вважаючи се зайняте немов згадкою дівочьких літ. Лише локально там, де звичай писаня переводить ся, пишуть писанки старі баби. Так прим. в селі Дитківцях, Брідського повіта пишуть лише старі баби. Дівчатам сей звичай вже не званий. Коли ті старухи вимруть, зникнуть і писанки з цього села.

В більшій частині сел, а то там, де звичай писаня розвиває ся, всі дорослі дівчата пишуть писанки. Само по собі, не всі однаково. Як гожіть писанки залежить від зручності і вирави тієї, хто малює то у одних писанки виходять більше ловкі чим у других. Із за того в кожному селі є кілька дівчат, або молодців, що тішать ся славою майстерства під тим зглядом. До їх і дають писати вишні, котрі сеї зручності не мають, а хотіли-б повелічати ся гарною писанкою. Платні за вписанє писанок не беруть такі спеціялїстки ніякої. Даток за труд лишают добрій волі даючої і він виносить звичайно 2-3 писанки, або яйця. Декуди більш означено: по одному яйцю за вписанє кожних десяти писанок. Само по собі, всіх материялів потрібних до писаня, від яйця аж до красок, достатнає сама сторона.

Інакше представляє ся справа там, де звичай сей упадає. На ціле село уміє писати ледви кілька осіб — звичайно баб, котрі тому вже спеціяльно посвѣчують ся. До них дають писати всі дівчата. Нема що й казати, що такі спеціялїстки побирають вже визначену надгороду і то зглядно досить високу. Так беруть в Дзібулках пов. Жовківського, Острові пов. Камянецького, Підгірцях пов. Золочівського і вишних місцях за вписанє нари писанок 3 кр., або два

¹⁾ На Україні окрім купованої хварби красять яйця „дибуліцем, осиковою корою, гречаною половиною і купавками — на жовте, рожею — на зелене, пролісками і рясом — на блакитне. Дикаревъ. Вѣдній поствъ — (отрывки изъ малорусскаго народнаго календаря) Кубакин Обл. Вѣд. 1895, N. 69.

айця. В Корнях або Добрачині пов. Сокальського навіть по 2 кр. від одної писанки. По селах, де приходив ся давати яйця до вписання аж до другого місяця, вартість писанки підноситься до 10 кр. В загалі, як ми се вже на початку замітили, чим більш де звичай писання упадає, ціна писанок підноситься, а вони самі вважаються ся немов якою люксусовою річчю.

Кілько одна родина пише пересічно писанок, про се годі щось точного сказати. І тут треба вирізнити села, де той звичай розвиває ся від тих, де він упадає. В селах першої категорії припадає на одну сім'ю пересічно 20—30 писанок. Се залежить, побіч заможности сім'ї, також від числа дівчат, які там находять ся. Де багато дівчат, то число писанок доходить до коши або й півтори. Де нема жадної, там пишуть лиш 6—10 писанок, щоб було що до церкви занести. Там, де писанки дають чужим вписувати, спадає пересічне число на 5—10, а на решті вдоволяють ся й крашанками, які вже самі приладжують.

III. Час писання.

Як писанка інтегральна частина народнього ритуалу на Великдень, то під той час їх і приготовлюють. Писанки, як ми бачили, вимагають досить часу до цілковитого вписання, а число їх, яке спотребовує одна сім'я, буває часом доволі велике (див. вище). З другого боку дівчата не можуть безуважно коло їх поратись з огляду на домові господарські праці, що при загальнім порядкованю і печеню передсвяточнім у двоє збільшають ся. От від часу до часу вище прихатцем кілька писанок одною краєкою. Тому першод, коли пишуть писанки, протягає ся доволі довго. Звичайно починає ся він уже в другій половині поету Чотирдесятиці, за два або три тижні перед Великоднем. Але найбільша форса при писаню починає ся аж від Цвітної неділі. Винятково, по декотрих місяцях (Нідгірці, Золочівський повіт, Махнів, Равський повіт і т. д.) починають писати писанки аж у Страстний Четвер. Се діє ся там, де або мало пишуть, або вірять, що лиш у воді набрашій у той день добре впише ся писанка (див. вище).

Що до пори, коли кінчать писати, то тут панує довільність. Одні кінчать у Велику Суботу (у Виткові Камянецького повіта в Велику Пятницю), а другі пишуть ще й по Великодни, щоб на Проводи (Хомшву [Томшну] неділю) мати свіжі писанки. Котрий речинець переважає, годі сказати, бо оба звичаї так перемішані зі

собою, що в однім і тім самім селі одні придержують ся першого, а другі посліднього звичаю. Але в правилі з Проводами кінчать ся период писаня і уживаня писанок цілковито.

Та і тут приходять ся замітити кілька винятків. По депе-котрих селах полудневої части камянецького повіту (прим. Острів, Дідилів) і північної части Золочівського (прим. Підгірці) пишуть писанки і красяць крашанки аж до Вознесення, але в малій скількості і рідко хто. Ті писанки дарують дітям. В селі Корсові Брідського повіту пишуть ті сімї, котрі сиравляють „Помишки“, аж до Зелених Свят. Так само пишуть аж до Зелених Свят у Крехові Жовківського пов. В Чератині Камянецького повіта пишуть писанки ще перед Юрьєм (Юром) що припадає 5-го травня, і роздають дітям твх сусідів, що приходять у гостину.

Яко ефимеричний звичай нотуємо период писаня в селі Голє Равського повіту. Він починає ся аж на Великдень по-полудни і триває аж до Вознесення.

Однак взявши ся все в цілости, годї не замітити, що писанє лець стоїть в етнелому і нерозлучному звязкові з обрядами Великодних Свят.

IV. Уживанє писанок.

Вже поперед ми замітили, що писанки і крашанки призначені до ріжних обрядових цілій. По-при се придають їм значінь за окрасу, твір штуки. Писанками прибиврають сьвячене, коли він має прийти сьвятити. Найкращі писанки вішають на покуті біля образів, за для окраси, не привязуючи до цього ніякого пньшого значія. Часом проколюють такі вищороженні писанки і засувають у дірки хвіст і крила з паперу, а голову долїлюють з тіста. Це мають бути „голуби“. В Туринці Жовківського повіту не вішають писанок, бо кажуть, що від цього худоба домашня сохнути ме.

Повертаючи до обрядового значія писанок, підносимо перш за все, що писанка і крашанка майже нерозлучні тепер з християнськими великодними обрядами: Сьвяченою крашанкою христосують ся перед їдженєм сьвяченого; писанки і крашанки приносять до церкви і їх забирає оієля сьвященик¹⁾. На першій день Великодня несуть дівчата і деякі молодці писані і крашені яйця на

¹⁾ В Стенятині Совацьького пов. дають писанки й дякови окремо.

вечірню до змирання. Так само на другий день на всенощне. Коли на кладовищі править ся парастає соборний, то кожда с'ім'я дає по 1—2 писанці а при окремих парастаєсах над поодинокими гробами дають по 4—6. Крім сего по селах галицької Волині є широко розповсюджений звичай, що на т. зв. Проводи, в суботу або п'ятницю перед Хоминною неділею сходять ся баби і молодіці на богослуженє, по якім місцевий парох приймає їх пивом а вони обдаровують єго пшеанками. По деяких селах, прим. у Корсові Брідського повіта існував давнійше звичай, що дівчата заки починали на кладовищі коло церкви виводити гагілки, складали місцевому душпастирови певну скількість писанок. Мав се бути окуп за позволенє на забаву.

Писанки роздаровують і між собою. Особливе важну ролю відіграє писанка в відносинах між дівчиною і парубком. Парубки звичайно видирають дівчатам писанки, а коли дівчина парубкови сиряє, то і не дуже боронить ся. Буває таке, що по-за людськими очима її сама дає свому вибраному, бо при людех віддавати писанку парубкови добровільно „не годить ся“. Коли дівчина не має писанки, парубок здирає з неї хустку і вона мусить єї аж писанкою викупити. По-декуди вірять, що подарована писанка має силу викликати або зміцнити любов. Але в загалі подаровану писанку вважають яко гарну забавку, якусь окрасу і держать їх на полиці. В Пристані, Жовківського пов., Добрачній пов. Сокальського купують парубки дівчатам, що їх обдарували писанками, пиво, перстені або її стижки (бінди).

В деяких случаях дівчина мусить дати парубкові писанку. Так в Острові Камянецького пов., Боратній і Маркополи Сокальського пов. існує звичай, що на „м'яєне пущене“ (в карнавал) парубки спроваджують музику, танцюють і платять дівчатам пиво. За се мусить дівчина парубкови, що з'їнею гуляв, або їй купив пива, дати на Великдень писанку¹⁾. Звичай сєй був перше дуже розповсюджений, але як духовенство тепер не дозволяє справляти музик, то й він переводить ся.

В Добрачній, Стенятній і Боратній Сокальського пов. дають дівки парубкам писанки, щоб викупити ся від обливання водою на другий день Великодня. Той звичай званий в Київщині, де дівки кладуть парубкам у відро з водою пару писанок, а також на цілій Волині.

¹⁾ Звідси й помовка: Не крутила ся спідничечка, — не вкрасила ся й писаночка.

В кінці замітимо, що сусіди, відвідуючи себе підчас сьвят, беруть зі собою писанки і обдаровують тих, до котрих приходять. Часто дуже дівчата між собою обмінюють ся писанками, а парубки обдаровують старших газдів.

Побіч сего, з уживанем писанок звязано много повірок і забобів. Як у загалі сьвяченим яйцям, приписують писанкам ще в більшій мірі якусь незвичайну силу. Бо і сама писанка являє ся чимь незвичайним. Її приготованє стоїть стільки праці, ну та-й час пригожий до писаня писанок треває коротко, лиш раз у рік. Тому то вона мусить мати й особливі прикмети. Повірки ті більш локальні, не розповсюджені по цілім оншеуванім нами просторі, хоч деякі знані і в дальших сторопах, на російській Волині, Поділю, Україні¹⁾. Із за того подаємо їх за порядком, у якому вони трапляють ся географично.

На розграничю повітів Брідського і Камянецького, особливо по селах Дмитрів, Синьків, Волиця Борилова, Руденко — райо на Великдень челядь, заки піде до церкви, вмиває ся у воді, в яку вложено писанку або крашанку. Лице вмите такою водою буде кругле, гладеньке, як яйце, і червоне, здорове, як крашанка. Писанки мають також вплив на здоровлє чоловіка і хоронять его від слабостей. В селі Голє Равського пов. держать писанку у хаті для охорони від пропасниці.

Побіч здоровлє рішаючим моментом єдля селянина є врожай збіжжа. Тому то й тут приписують писанці силу. В селі Дмитрів Камянецького пов. викидає баба лущайки з побитих писанок на грядки, щоб краще родили. В Руденку Брідського пов. закопують крашанку у землю на Великдень і держать там аж до Юр'я. В той день викопують і беруть зі собою в поле. Де збіжжє не хороше, особливо де потворили ся т. зв. „пліхи“, качають крашанкою, віруючи, що збіжжє поправить ся.

В селі Пристань Жовківського пов. держать писанку у хаті для охорони від грому. В Острові Камянецького пов. кидають лущайки писанок на стріху. Се безперечно слід давнього віруванія, що писанки боронять хату від пожежі. Тепер вже не здають собі там справи для чого се роблять.

Характерна повірка, котрої нікуда внде не доводило ся нам чути, удержує ся в північній часті Камянецького пов., головнио в селах: Сушно, Полове, Вулька, Витків. Тут закопують окрушини

¹⁾ Сумцовъ, Писанки. Київ 1891 ст. 23—25.

св'ячених пасок і шкаралупи з яєць та писанок у землю і думають, що на тім виросте маруна,¹⁾ зіле, котрого додають до горілки.

Вельми розповсюдженим звичаєм в Жовківському повіті, а також в північній частині Кам'янецького пов., є метати шкаралупи зі св'ячених яєць і писанок на воду. По більшій частині не знають вже того звичаю витолкувати: кажуть, що се роблять тому, бо то св'ячене, отже „не годить ся“ кидати на землю. Лише в селах Туринка і Пристань оповідають, що шкаралупи ті треба метати на воду, щоб плили на Білу Русь та дали там знати, що вже Великдень. Сей звичай живо нагадує розповсюджену на Русі повірку про Рахманів і рахманський Великдень²⁾. Замітно, що повіті Жовківський і Кам'янецький належать до області Буга, і вода пливе дійсно в напрямі Білої Русі.

Навіть на другім св'іті грають ся діти писанками. В Підгірцях Золочівського пов., коли умре в родній дитина, дають дідам писанку, щоб померше мало чим тішити ся на тім св'іті. В Голім Равського пов., кладуть писанку вмерлому у домовину.

Писанок не передержують довго. Ог грають ся ними до Провід, рідше аж до Вознесенія, та викидають, або діти б'ють та їдять. В Сущні Кам'янецького пов. вважають декотрі гріхом ховати цілу писанку аж до другого року. Але звичайно держать найкращі писанки в скрині аж до другого Великдня на взір. Також царубки ховают писанки одержані від дівчат часами й кілька літ.

Кращанки в порівнянню з писанками вважають ся все за щось нижшого, підлішого. Їх дають лише дітям, щоб мали що бити а також дідам і наетухви.

Забава з писанками звана на галицькій Волині лиш одна т. зв. „цоканка“. Одна особа держить писанку в руці так, щоб лиш сам носок яйця був видний, а друга бє по йому своєю писанкою. Відтак пробують відворогивми кінцями яйця. Чия писанка вдержала пробу і остала ціла, той забирає ще й збігу противника. В той спосіб грають ся головню діти, але подекуди також і баби, особливо на Проводи. Між тими послідними удержує ся повірка, що чия писанка при цоканці сильнійша, та жінка праведнійша. Гра та відома також на цілій Україні під назвою „навбитки“³⁾.

¹⁾ *Chrysanthemum Parthenium*. Pers.

²⁾ Див. Статтю Партицького Ом.: Про рахманський Великдень.

³⁾ На Україні одначе грають навбитки тільки кращанками, писанками-ж ніколи.
Прим. Ред.

V. Про початок звичаю закрашувати яйця.

Про початок звичаю розмальовувати яйця мало де знають що сказати. Лише по деяких селах старшим людям відомий переказ на яку пам'ятку повстав сей звичай. По більшій частині на веї питання в тім напрямі відповідають: „так вже з давня ведець ся“ або „так йде вже від початку світа“. Інші знова кажуть коротко: „пишуть на пам'ятку Воскресення Христового“.

Переказів про початок звичаю красити яйця задержало ся на галицькій Волині кілька. Найбільш розповсюдженний переказ дотикає властиво початку вживаня в загалі яєць на Великдень. В ріжних варіянтах оповідають його по селах північної частини Камінецького і Брідського пов. Так в Сушні і Половім кажуть, що як Юда зрадив Ісуса Христа і вернув домів, прийняла мати его вареними яйцями і почала картати за його поступок. При тім сказала: „Ти продав свого папа, а він тимчасом воскресне“. На се Юда засьміяв ся і відповів: „Мій пап тогди воскресне як з тих яєць вилізуть курчата“. Але ледви се вимовив, як з варених яєць дійсно вибігли курчата. Юда дуже перелякав ся і повісив ся.

В селі Руденко Брідського пов. знають інший варіант: „Як Ісус Христос на хресті умер, один з его катів взяв яйце, спик в огни і каже: Говорять, що Ісус воскресне, а він так воскресне, як з того яйця виклює ся курка. Ледви се сказав, а з яйця виклював ся когут і голосно заціяв“. Інший варіант того ж мотиву записаний проф. Сумцовим у Харківській губернії¹⁾.

В деяких селах Камінецького повіта (Ордів, Вулька) знають інший переказ: „Пречиста Діва писала писанки цілу нічку, без місяця і без свічки і рано несла до Цілата викупити Ісуса Христа. Однак по дорозі дізнала ся, що Ісус вже вбитий, тай унала, а писанки розкотили ся по усецькому світу“. Варіант сего переказу знаний в селі Пристань Жовківського пов.: Матер Божа дала Жидам курку і писанки, щоб позволили здійняти тіло Ісуса Христа. На сю пам'ятку пишуть люде писанки.

Третий мотив записано в селі Теглів Равського пов.: „Коли Спаситель піє хрест на гору Голготу, стрітив чоловіка, що саме піє до Брусалима яйця в кошику на продаж. Чоловік видів, як тяжко нести Ісусови хрест, поставив свій кошик у рові при дорозі а сам кинув ся помагати Спасителеви. Ішли вони і несли хрест аж на

¹⁾ Loc. cit. et. 10.

гору Голготу. Коли ж Ісуса вже і роспали, пригадав собі той чоловік за свій кошик, та вернув знов на те місце де єго оставив. Приходить — дивить ся, а в кошику всі яйця пописані та покрашені. Не поніє же він їх більше на продаж, лише вернув до дому та сховав на пам'ятку, бо мав си то чудо за вдяку від Христа, за то, що єму поміг нести хрест. Та від того пішло то, те крашене та те писане яєць на Великдень⁴.

Той самий переказ записав Ст. Руданський в Полтавській губернії¹). Др. Крчек в своїй розвідці²) подає ще таку повірку з Башні: Коли Христос воскрес, з'явив ся наперед одній жидівці, дав їй писанку та казав іти до жидів та донести про єго воскресєнє. Від того й взяли ся писанки на єввітї.

Як бачимо, всі ті перекази відносять ся до часу смертї і воскресєня Христа і походять безперечно з християнської доби. Тому, що писанок як раз вживають на Великдень, народна творчість получила й початок євяткованя сєго єввята з початком звичаю красити яйця. Чи сам звичай дійсно повстав на Русї аж у християнській добі, годї щось певного сказати. Досї не записано ніякого переказу про сєй звичай, котрий би вказував на давнїйші часи. Мабуть з християнством прийшов і він з Греції на Русь.

Вельми характерний і вєсми знаний відмінний переказ про початок писаня яєць удержує ся ■ Хлївчанах Равєського пов. Він відносить ся до часів о много пізнїйших: „коли Жиди мали церкви в арендї, то на Великдень жидовята не давали жидови так довго спокою, аж поки не прийїє їм писанок, і доперва тогди відчиняв людям церкву“. Є се безперечно приворочєнє давнього обичаю допознїйших подїй, як се трапляє ся так часто в наших народних переказах.

VI. Орнамент.

Важнїйшою від обрядової, є орнаментарна часть писанок. Вона вказує на високість розвою розуміння красн. та на велику зручність при поборованнєю технїчних труднощїй, які представляє виконуванє малюнка на перівній поверхнї яйця. Крім сєго сама орнаментика представляє широке поле до студїй, і доси ще не рішене питаннє, чи писаночний орнамент має цїхлї оригїнальнї, чи

¹) Д. агомаповъ. Малор. нар. преданія 145 ст.

²) Loc. cit. ст. 187.

позичений відкіля ниде. Цього питання й не можна рішити, поки не буде призбираннй відповідний материял, головню малюнків писанок. А до цієї пори маємо лиш два атляси писанок: Ванкльєвої, до писанок моравських та Косачевої до українських. Також у *Tygodnik-u illustrowa-nim* 1889 подано кільканайцять писаночних рисунків, але без хварб. Про саму-ж орнаментку писав досі Ванкель¹⁾ і Сумцов²⁾ а й Хв. Ворк³⁾ зачїнив мимохідь сю справу. В ниньшх розвідках і замітках про писанки або поминено орнаментарний бік цілком, або лиш коротко згадано за се, немов за річ малої ваги.

Починаючи від тла писанок, замітимо те, що вже сказали на початку, що тло писанок на галицькій Волині буває переважно чорне. Там, де звичай писаня розвиває ся, викнуть писанки з тлом червоним що-раз більше, бо на тих послїдних не можлива більш екомплїкована комбінація красок. Противно, де звичай писаня упадає, писанки з тлом червоним переважають рішучо, бо коло їх меньше заходу. Вони служать містком переходовим до крашанок, а цї до цілковитого затраченя цього гарного звичаю. Про писанки з білим і зеленим тлом говорили ми вже вище.

Яйце, писанка, є передїлене лїніями повздовжними і півперечними на поодинокі часті, поля. Від подїлки залежить і цілий малюнок. Тут треба вирішити два роди подїлки, головну і побічну. Головна подїлка відділює поодинокі взірці, котрі на однім яйці два, чотири, шість, ба й більше разів повторюють ся. Побічна, се властиво сїтка, яку малюють, щоб орнамент випав правильнїйше. Через таку сїтку розпадає ся ціле яйце на малі поля, головню трикутники, в котрі вмальовують поодинокі часті орнаменту.

Сїтка є зроблена все лиш з поодиноких лїній: Головну передїлку часом також становить одна лїнія, але частїйше виглядає вона більш екомплїкованою. На неї складає ся дві або й три лїнії (Мал. 2 а), лїнії з точками (b), поперечні і екієні лїнійки (c, h), хрестики (d), снстема клинчків (f, g) або квадратиків (e, i). Передїлки становлять собою дуже часто окремиї доста екомплїкованїй wzorecъ. Вони дуже нагадують узори на мережках, особливо т. зв. шлячки, і під тим зглядом вплив мережок на писаночний орнамент не дасть ся заперечити.

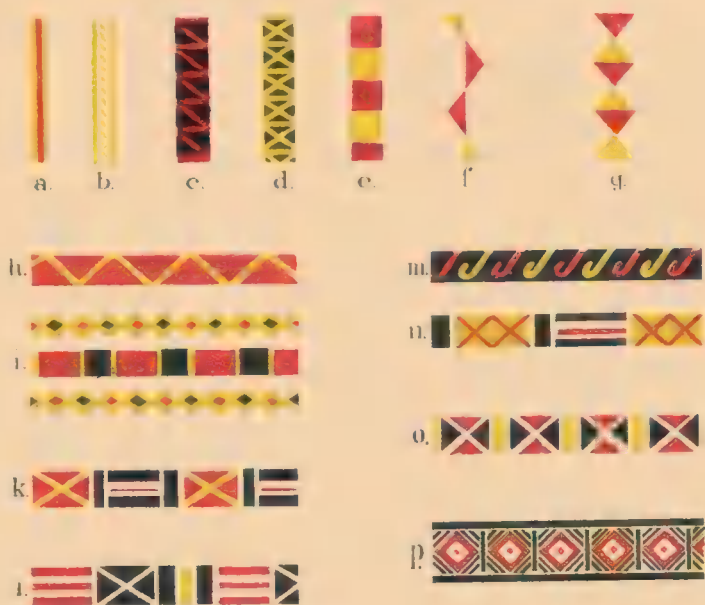
¹⁾ В издавництві „Moravske ornamenty“.

²⁾ *Loc. cit.*

³⁾ О. Б. Волковъ — Отличительныя черты южнорусской народной орнаментики. Труды III археологическаго съѣзда въ Кіевѣ 1878 II, ст. 318.

Головна поділка йде по більшій частині довкола яйця лівією по вздовжнього перекрою і для того на долучених таблицях писанок її не видно. Відповідно до цього воно ділить яйце на дві рівні половини, виповнені тим самим орнаментом. Значить, орнамент повторюєся тут два рази, себ-то на один і на другий бік яйця. Той тип переділки є майже виключно пануючий на писанках цілої галицької Волині, як се легко з таблиць пересвідчити ся. Тут орнамент є розложений на цілу половинну яйця.

Рідко трапляє ся, що головна переділка йде довкола яйця вздовж його поперечного перекрою і ділить писанку також на дві



Мах. 2.

половини (Див. Табл. III А, ч. 11, Табл. IV А, ч. 7.). Орнамент скупляє ся тут не довкола середини яйця, як в першій случаю, але довкола обох кінців і повторює ся два рази.

Третій тип переділки — се комбінація двох попередніх. Переділка йде на-вхрест, вздовж повздовжного і півперечного перекрою яйця (Див. Табл. III А, ч. 3 Б, 23). Через це розпадає ся писанка на чотири частини, і орнамент стільки-ж раз повторює ся. Сей тип є також рідкий.

Багато частійше переділює писанку дві повздовжні пасмуги і одна півперечна, до себе на-вхрест, прямою (Див. Табл. I А, ч. 3,

12, 32, Табл. II А, ч. 8, Б 15, і т. д.). Тут орнамент вже бува маленький, бо так як яйце через сю переділку розпадає ся на вісім частин, рисунок повторює ся вісім разів. Часами бува лиш дві повздовжні переділки на писанці, безп івперечної (Див. Табл. II Б ч. 26, Табл. III А ч. 9, і Б, 15). Яйце поділене тут на чотири повздовжні поля. Таке трапляє ся майже виключно при орнаменті рослиннім.

Цікавим типом видаєть ся писанка на Табл. I А, 10. Вона пере-ділена на 8 піль, але орнамент не повторює ся тут 8 разів, лише на кожному полі єсть відмінний.

Окрему групу становлять писанки писані у хворму барилковату. Тут існує лиш дві переділки, що біжать довкола яйця по єго півперечному перекрови. Через се яйце розпадає ся на три части два колеса по обох кінцях і валок по середині. В тій групі виріжнити треба два поділи: а) Властиві барилочки, де серединою, валком біжить орнамент одностайний, без повторюваня, головно мережковий, а на обох причілочках вирисований такий самий рисунок, прим. хрест або зірка (Див. Табл. I Б, ч. 18 В, 28, Табл. III А, ч. 10, Табл. IV ч. 5). Хоча часом орнамент на валку й повторює ся, то все він иньший як на причілочках. б) Противно, при другім поділі тої групи, побіч переділок півперечних є ще повздовжні. Ті послідні не все зазначені лініями: часом їх лише з самого рисунку догадатись треба. Нераз бува й таке, що й півперечних ліній нема. Все таки яйце розпадає ся на шість піль, себ-то валок на чотири, а до того два причілочки. Тут і орнамент повторює ся 6 разів той самий (Див. Табл. I А, ч. 6. Табл. III Б, ч. 20, В, 25, 26 і т. д.).

Иньші поділки з'являють ся лиш ефемерично. Можна приміром зустрінути писанку поділену 8 повздовжними і 4 або 5 півперечними лініями на 32 до 40 піль в виді малих трапезів і трикутників, а орнамент повторює ся на кождім, або на що-другім полі (Див. Табл. I Б, ч. 24, Табл. III А, ч. 5). Не часто й бува таке, щоб на писанці не можна було віднайти ніякої переділки, як прим. на Табл. III А, ч. 1.

Що знов до поділки, себ-то сітки, котрої метою є улекшити вирисованє правильного орнаменту, то вона стрічає ся лиш там, де орнамент є великий. Из-за того малюють єї лиш тоді, як орнамент повторює ся лиш два рази, отже займає половину яйця. В тій ціли визначають на цілім полі дві лінії: повздовж і півперек, навхрест — через що виступають частинки, ■ котрі врисовують поодинокі части орнаменту (Див. Табл. I А, ч. 7, 8, Б, 20 і т. д.).

При орнаментах зірочками ділять поле навіть на 6 або — й 8 часточок, відповідно до кількості рамен у зірці (Див. Табл. I Б, ч. 13, 14, 22).

Сітка трапляє ся, хоча рідко й при меньших орнаментах, коли сей займає лиш четверту або й шосту частину яйця (Див. Табл. III А, ч. 9). Бува таке, що головної переділки нема зазначеної а намісь цього є вирисована сітка (Див. Табл. I А, ч. 6, Табл. II Б, ч. 26 і т. д.). Таке трапляє ся головно при писанках барилковатої хворми.

Переходячи до самого малюнку орнаменту, замічаємо, що він розпадає ся на три великі групи:

- А) орнамент геометричний,
- Б) орнамент рослинний,
- В) орнамент звіриний.

Ті три групи не все виступають окремо; противно се дїє ся рідко. В більшости случаїв вони перемішані зі собою на однім і тим самим взірці і треба їх доперва відділювати. Професор Сумцов виріжняє на писанках ще орнамент солярний, предметово-битовий і релігійний¹⁾. Ми відкидаємо ті групи, хоч вони трапляють ся на писанках нами описуваних, а то із-за того, що годї між ними і попередно зазначеними потягнути різькі границї. Їх можна дуже вигідно підчислити під одну з трьох перших груп.

А. Орнамент геометричний.

Се найбільш старинний і найбільш розповсюджений орнамент. Він вже проявляє ся на виробах людей найменч культурних. Одначе сам по собі він не має рисів характерних, бо єго простїйші форми трапляють ся у всіх народів на землі. Вони могли повстати зовсім самостійно і нема причини шукати яких небудь рецепцій. Заки одначе вискажем загальний свій суд про орнамент геометричний на волинських писанках, перейдемо попереду всі єго хворми, бо лише в той спосіб думка наша буде мала основу. А що поодинокі взірці, поодинокі хворми орнаменту як геометричного так і рослинного та звіринного мають між народом свої окремі назви, часто вельми характерні, то порадно буде, коли орнамент обговорювати мемо як раз ідуци за порядком тих назв.

¹⁾ Op. cit. ст. 29.

Коли вже бесіда про назви хворм орнаментних, не від річи буде замітити, що назви ті в сталі і менч-більш по цілій галицькій Волині однакові. Там, де вони льокальні, ми се зазначимо. Вони означають якийсь один, сталий взорець на писанці. Але рідко бува, щоб на писанці находив ся лиш один взорець; звичайно єсть їх три або й чотири.

1. *Крапками.*¹⁾ Ся найпримітивніща форма орнаменту не приходить ніколи сама а п сполученю з лініями. Разом з ними творить немов рід пояса і з тої причини стрічає ся майже виключно лиш на переділках. Сей орнамент вельми старинний і скрізь росповсюжений. Єго зустрінути можна так само на наших старинних археологічних находках, як і на виробах африканських племен. Сам по собі єсть він так примітивний, що про ніяку рецепцію й гадки бути не може. Крапки при поясах бувають або маленькі, як точки (Табл. II Б, ч. 23; Табл. III А, ч. 3) або більші, форми овальної (Табл. II В, ч. 27). Бува й таке, що крапки розкинені безладно по полі орнаменту, немов зірки у погідну ніч на небі (Табл. III Б, ч. 19).

2. *Нитками, пасочками, поясками*²⁾. Орнамент сей також примітивний і скрізь росповсюжений, як взагалі орнамент простолінійний. Се комбінація поодиноких ліній, або ширших, визначених окремою хварбою смужечок. Він вже трапляє ся самостійно на писанках більш повдичних (Табл. III Б, ч. 18). Часами зі сполученя кількох смужок виходить різнобарвний пояс, який не має вже ціхи переділки, але самого орнаменту. Єго роблять повздож і півсперк яйця а поля ним розмежні або лишают пустими, або врисовують там який малєнький малюнок (Табл. I А, ч. 3.).

3. *Решетом, решіткою, сіткою.* І сей орнамент є вельми старинний; находить ся на камінних, глиняних і бронзових виробах первобитної доби.³⁾ Стрітннті єго можна також на родоських вазах, на яких визначає ся вплив азійських мотивів.⁴⁾ Єсть се система ліній повздожних перетятих півперечними або прямою, або на вскіс, отже т. зв. плетінка. Ся плетінка єсть в писаночнім орнаменті вельми росповсюжена. Особливо часто приходить вона на писанках

¹⁾ Всі назви орнаменту вживають ся між народом лише in instrum., на питанє: „Чим та писанка написана? — Отже крапками, сіткою і т. д.

²⁾ Ся послідня назва вживає ся в пов. Жовківськїм.

³⁾ Див. Mapa ścienna zabytków przedhistorycznych opracował Dr. M. Much; okres hallstadski № 1.

⁴⁾ Павлуцкій, Греческія расписныя вазы ст. 69, див. Сумцов cit. Op. 31.

гуцудльских, меньше вже на волинських. Після того чи та плетінка є делікатнійша, очка між нею менчі, чи знов примітивнійша, грубша, зовуть її сіткою (Табл. II В, ч. 30) то знов решетом або решіткою (Табл. I Б, ч. 24).

4. *Куточками*. Клясичним приміром сего рода орнаменту є писанки Табл. II А, ч. 11 та Табл. IV А, ч. 8. Він полягає в тім, що через комбінацію лівій перетинаючих ся повстають кути, які відтак тілює ся півперечними стрижками. Сам про себе стрічає ся на волинських писанках рідше, але дуже часто приходить в сполученю з иньшими (Табл. I Б, ч. 17; Табл. II Б, ч. 15 і т. д.). Як вижче побачимо, подібний спосіб рисуунку має кілька иньших родів орнаменту.

5. *Клиньцями, тафельками*.¹⁾ Сей орнамент має по більшій части вид трикутника, рідше ромба. Поле трикутника, взгядно ромба бува тоді закрашене иншою краскою чим тло писанки, звичайно червоною з жовтим пасочком по середині. Часами поле клинця тілюване півперечними стрижками, подібно як ■ рисуунку „куточками“. І сей рисунок не приходить часто сам про себе (Табл. IV А, ч. 11). Частійше найти єго можна в комбінації з иньшими і в такому случаю все острый кінець трикутника звернений на зверх.

6 *Вітрячком*. Нічим не ріжнить ся від попереднього, лише уложенєм. Єсть се так само трикутник (одначе ніколи ромб) все звернений острым кінцем до середини яйця. На писанці являє ся сей взір майже лише яко доповненє других родів орнаменту. При тім улюблене єсть групуване тих трикутників довкола колеса або октаедра (Табл. I Б, ч. 25). Ся манера не є властива нашим писанкам. Интересно, що той орнамент приходить доволі часто на середньовічних накривах по французьких церквах. На се вказує малюнок 3.²⁾ Без сумніву лише певного роду схожість в угрупованю з крилами справжнього вітряка, котрі мають вид трикутника з острым кінцем зверненим до середини, надала орнаментови сю назву.



Мал. 3.

¹⁾ Ся друга назва подана мені з Ператина пов. Камянецкого.

²⁾ Див. Didron. Carrelages historiques. *Annales archéologiques*, vol. X. p. 60.

7. *Кошечками*. І сей орнамент вельми зближений до клинців, лише в се бува тїнюваний півперечними лїнійками. На волинських писанках повторює ся він дуже часто і то або самостійно, або яко додаток до других. Хворма трикутника і ромба виступає тут рівно часто. Що до самого укладу, то найчастійше кошечки уставлені довкола середини яйця, остроми кінцями на зверх і творять через се звїзду шести — або восьми промінну (Табл. I Б, ч. 22, В, 26; Табл. А, III ч. 8 і т. д.). Не рідко кошечки уложені ширшими підставами рівнобіжно до повздожної і півперечної передїлки і творять немов хрест з раменами хворми листястої (Табл. I В, ч. 27; Табл. II Б, ч. 16, В, 25 і т. д.). Цїкаву комбінацію кошечків представляє Табл. III В, ч. 27, де вони уложені в спосіб мозаїковий, а на Табл. IV В, ч. 28 на подобу лветків.

8. *Драбинками*. Не приходить ніколи самостійно, лише в сполученю, найчастійше на передїлці, або там на головнім орнаменті, де просторонь між двома рівнобіжними лїніями треба чимось вповнити. Отже перш за все при хрестах. Драбинка ся може мати або вид звичайний — півперечні стрижки між рівнобіжними лїніями, — або двох на-вхрест перечернених стрижків між рівнобіжними (Табл. II А, ч. 2. Див. Мал. 2).

Хворми орнаменту, вичислені під чч. 4 до 8. зблвжені до себе що до зверхньої подоби і мають спільною цїхою тїнюванє півперечними стрижками. Се найбільш улюблені взірці на волинських писанках і стрічають ся тут вельми часто. Проф. Сумцов не згадує нічого про сей рід орнаменту, а він в загалі в Галичині сильно росповсюженів. Тії взори можна віднайти вже на старинних начинях доби бронзової та залїзної, особливо взорець драбинок і кошечків¹⁾. Вони тут тїнювані на той сам спосіб як на писаночнім орнаменті.

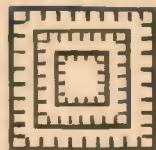
9. *Грабельками, гребінкою, гребенями, пальцями* (лише ■ пов. Жовківскім). Се лїнія по-здовжна, на якій виставлений цїлий ряд лїніток прямою, на подобу граблів або гребеня. Всі висше наведені три назви вживають ся рівномірної без ніякого розріжнюваня, хоч властиво назва „грабельками“ відносить ся до рисунку, на якім крім зубчиків написана ще довга прямова лїнія в вид держака до граблів (граблиск). Самостійно трапляє ся сей орнамент вельми рідко (Табл. А, III ч. 11). За те тим частійше яко допов-



Мал. 4.

¹⁾ Див. Mapa ścienna zabytków przedhistorycznych wyd. M. Much: Okres bronzowy fig. 16, okres żelazny fig. 32.

нене иншого, головно при куточках та кошичках, де послїдній півперечний стрижок зроблений в видї гребінця (Табл. I А, ч. 10, Б, 13, А, 31; Табл. II В, ч. 4, Б, 15 і т. д.). Трапляють ся грабельки і в инших сполученях (Табл. I В, ч. 31; Табл. II А, ч. 5). На Табл. V ч. ч. 2 бачимо сей рисунок зроблений троха відмінно, бо тут гребінка тягне ся через цілу довжину яйця. Сей малюнок, або бодай яка небудь его хворма, трапляє ся де инде вельми рідко, коли навпаки на волинських писанках є вельми частий. Нам довелось знайти его лише в двох фазах.



Мал. 5.

На глинянім начиню з камінної доби¹⁾ (Мал. 4) — де при плетінці півперечні лінії потягнені по-за послїдню по-здовжну і творять рід гребінки (Див. рисунок Табл. II В, ч. 30) — а також на начиню з бронзової доби²⁾ (Мал. 5), де сей рисунок вже зовсім схожий з писаночним. Тому нам бачить ся, що мотив сам про себе на наших писанках не є оригінальний. Одначе народ, побачивши схожість его з предметами битовими (гребінь, граблі), старав ся ту схожість збільшити і наслідуює в рисунку саміж предмети.

10. *Звїздками, зорами.* Тут мусимо перш всего замітити, що той рисунок вельми тяжко виріжнвити від иншого, котрий носить назву „рожами“.³⁾ Обїдва мають вигляд звїзди, котрої рамена замальовані краскою. Одинокую прикмету мають „рожі“ — що їх рисують все на серединї широкого боку яйця, коли звїзди можуть бути порозкидані по цілім полі. Також мають рожі доданий ще звичайно який небудь орнамент рослинний — а зірки сего не мають. В долученій збірці писаночних wzorів рисований зірочками лиш Табл. I А, ч. 10; Табл. III А, ч. 7, Б, 16. По при се згадаємо, що й инші орнаменти, особливо кошички, уложені звичайно в хвормі звїзди, одначе в народній номенклатурі не носять тої назви (див. Табл. I В, ч. 35; Табл. II А, ч. 4, 12 і т. д.). Малюнок звїзди на писанках вельми росповсюжений — находить ся особливо часто на писанках моравських⁴⁾ та українських.⁵⁾ Звїзди бувають шести — або восьми-промінні.

¹⁾ Naturhistorisches Museum у Відни, сая XI.

²⁾ Ibidem, сая XII.

³⁾ Тако-ж точнісїнько змішують ся ці назви і у загально європейському орнаменті, де вираз *rosette* вживаєть ся до відзначення усякої спомпикованої зорі. — *Прим. Ред.*

⁴⁾ Див. Атлас Вавклевой.

⁵⁾ Див. Українські взори Косачевой.

11. *Хрестом, хвігурою.* Хрест займав своє місце в орнаментівці ще довго до появи християнства. А й тепер у різних племен африканських та австралійських, до яких ще не дійшла нога місіонерів, приходять сей орнамент часто. Тим не менш на інших писанках має він виключно релігійне значіння. Звичайно на писанках з хрестом йде ще напів відповідуючий святави Великодня (див. нижче) і такі писанки дає ся до церкви „на Боже“. Хворми хреста бувають різні. Трапляє ся і гречеський хрест з чотирма рівними раменами. Рамена у него є або звичайні, прямі (Таб. II Б, ч. 22), або, що частійше, в виді трикутників звернених острим кінцем до середини а підставою переломаною ■ клин (Див. Табл. I А, ч. 2, 5; Табл. III А, ч. 4). Бувають і рамена йдучі ромбом (Табл. II А, ч. 7). Той хрест є без сумніву найстаршим на Русь, прийшов туди з Візантії. Під західним впливом латинства, появляють ся на наших писанках й хрести латинські з продовженням довшім рамам (Див. Табл. I В, ч. 29, Табл. II В, ч. 32). Також подібати можна скісний андрієвський хрест, котрого рамена витяті у трикутники (Табл. III ч. В, 34). По при се тривраменний хрест, так частий на галицьких церквах та пам'ятниках, звичайно з прикрасами, на постументі сходковім (т. зв. хвігура). Таку писанку одержали ми з села Руденка, Бродського повіту: Табл. III Б, ч. 24.

Часом ті „хвігурки“ мають вид химерний: три рамена рівнобіжні — середнє найдовше і пересічене знов на-вхрест. Бува й таке, що в середині широкого боку яйця вирисований ромб а на єго кутах виставлені 4 хрести — в тім случаю римські: (Табл. II ч. А, 6, Б, ч. 18). До хрестів додають між рамена різні рослинні або й геометричні орнаменти. Також багато інших орнаментів — геометричних а головнє рослинних укладають ■ виді хреста.

12. *Ріжками, круцьками, закруцьками, паннами.*²⁾ Всі ті назви означають мень-більш то само, іменно різні комбінації спіральної лінії. Всі досі обговорені орнаменти належали до части більш примітивної — до простолінійної. Тут доперва виступає орнамент криволінійний, від попереднього значно молодший. Самий розцвіт криволінійної орнаментики, а властиво спіралі в тіснійшій смелі випадает на початок середніх віків і доходить видосконаленє ■ штуці ірійській. З відсіля переходить цілу Европу. Особливо улюблена

¹⁾ Про се див. G. de Mortillet Le signe de la croix avant le christianisme. Paris, Reinwald 1866.

²⁾ Назва „паннами“ стрічає ся лише в Жовківському повіті.

спіраля при ініціальній орнаментиці по рукописях. Найпростіші її хворми є:



1.

стало



2.



3.

, а також часті в рукописях VIII—XII ст.¹⁾

Вони й повторюють ся на наших писанках у хвормі  (Табл. I, А, 3,

1.

Б, 18. Табл. IV Б 15, В, 25, 34), або здвоєній  . Та остання,

2.



знак барана, стрічаєть ся дуже часто на тканинах вишивта або гаптована. При вишивках зі зглядів технічних має

спіраля вид заломаний:  . (Див. Мал.

6.)²⁾ Сей орнамент стрічає ся одначе вже і на галльштатських бронзах.³⁾ Той знак барана вельми улюблений орнаментальний додаток волинських писанок (Табл. I А, ч. 2, Б, 22, В, 25). Подібує ся та-





Мал. 6.

кож хворма роздвоєна цілком, або ■ половину   . Коли



1.

2.

спіраля загнєна лиш легенько:  носєть назву „ріжки“, коли

сильно:  круцьки або закруцьки. Той самий малюнок з лінійками скієно до спіралі потягненими зове ся „панни“ (Табл. V

ч. 1 і 3.) З получєня двох спіраль виду  , їх кінцями виходить

хворма  ,  — звієна ■ орнаментиці під назвою сїкача.

На волинських писанках вона не має окремої назви, ані сама поодиноко не приходьть, лише ■ получєню з другою: на перехрест, при чім між рамена вставляє ся який небудь иньший орнамент.

¹⁾ Lamprecht. Initialornamentik des VIII—XIII Jh. Leipzig 1882.

²⁾ Moravske ornamenty. Vydává vlastenecký muzejní spolek v Olomouci 1888.

³⁾ E. v. Sacken. Das Grabfeld v. Hallstadt.

13. *Басовим ухом*. Зо звичайної спіралі поветає через здвоєне рвєів подвійна, котра приходить в плястиці, а з відсїля перейшла в рисунок. „Басове ухо“ — назва льокальна з села Ператина (пов. камянецького) і околицї, не є нічо пвышого як така здвоєна спіраля, названа так лише через певну схожість з горішнім кінцем сего інструменту.



Мал. 7.

14. *Кривулькою, Пилкою*: Дві рівнобіжні лїнії, з котрих одна ламана на зразок пилки. Сей рисунок одначе на наших писанках доволі рїдкий, уживаний був на вишивках середновїчних. Він означав смерть і тому частїйш усього можна було єго здїбати на похоронних покривалах при катафалках.¹⁾ Така ламана лїнія слїдна на передїлцї писанки Табл. V ч. 3.



Мал. 8

15. *Вязами, Зводами, Кроквами*. Часто дуже трапляєся на взїрци, що він роздїлений простими лїніями на 4 частини, з котрих кожда стає трикутником (в дїйности сферичним). Отже в такїм трикутнику або спускають з кожного верхка прямову на противлежний бїк, або лучать середину трикутника з усіма трьома кутами. Поветалу в той спосїб систему лїній зовуть зі згляду на їх вгляд „взами“, коли пригадує вязи у санках, або „зводами“, коли подабає на рештованє даху.

Само по собі такїй малюнок служить лише сїткою до лекшого написаня якого небудь взїрця (звичайно зірки) і сам про себе майже ніколи не приходить, лише на Табл. IV A, ч. 12 (Див. Табл. I A, ч. 10; Табл. II A, ч. 11, Б, 19, В, 28. Табл. III ч. 16, Б, 30).

Крім сего подано менї слїдуючі назви, до котрих анї малюнку анї опису не вдалось менї роздобути:

16. *Гайдачком*.

17. *Гнїздами*.

18. *Гафтками*.

19. *Дучками*.

20. *Очка* — орнамент криволїнійний: спіраля. Тут виріжнюєся. 1. *Очка затягненї*, котрі є тотожні з рисунком, якїй по більшїй частї носить назву *яблїнка* і через се ми єго обговоримо при орнаментицї рослиннїй. 2. *Очка самї* єе подвійна спіраля подїбної

¹⁾ Див. Draps mortuaires du XVI siècle en Allemagne et en France. *Annales archeologiques* II 232.

хворми як при „басовім усї“ лише більш закручена і без видовженого одного кінця — та сама, яка так часто стрічає ся на ініціальних орнаментах по середновічних рукописях.¹⁾ На волинських писанках стрічає ся лише в повіті равськїм — в інших рідше — за се дуже часто в буйних викрутасах проявляє ся на писанках з над Сяну.



Мал. 9.

21. *Лижками*. Назва льокальна в північній частині кам'янецького повіту. Глянеш на рисунок, то возьмеш його радше за орнамент рослинний, чим за що-небудь подібне до ложки. І справді не є се нічого иншого як листок на тонкій лодизі (Див. Табл. III А, ч. 12). Таких листочків, не відріжваючих ся нічим від того рисунку, на писанках повно; хіба одна обставина замітна, що лветки звичайні на одній лодизі здовні або потровні, а тут приходять поодинокі. Через те вважаєм сей орнамент рослинним, а назву толкуєм далеко схожістю з побитовим предметом.

22. *Кружком, маком, павучком, закруташками*. Під кінець приходим до рисунку, який по своєму змістови є чисто геометричний, а який через не величкі зміни, понав ся під ріжними назвами до всіх трьох родів орнаменту. Се знак сонця. Сей символічний знак приходить вже в старину при ріжних окрасах, в ріжних хвормах (Див. Мал. 10).



Мал. 10.

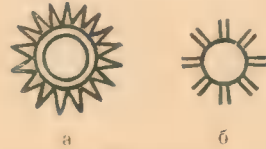
Найчастійше в хвормі „а“ і „б“ на бронзових поясах епохи галльштатської або й на глиняних начиннях. Той сам знак приходить на хвігурі представляючій асирійського царя¹⁾ а також на образі битви у одного воїна на сагайдаці.²⁾ Отже у старинній орієнтальній плястиці хворма „д“ стрічає ся часто на старо-галлійських монетах. В тім самім символічнім значіню, яко понятя чогось світячого, благородного переходить той орнамент у часи християнські, і повторює ся часто-густо при т. зв. німбах, де побіч представлених у Мал. 10 появляють ся нові відміни (Див. Мал. 11).³⁾ Відтак приходить він у диких африканських племен в. пр. на черпаку „Makua“ (Мозамбік), на деревляній ложці з „Nguru“, на гребенях з „Suahiri“

¹⁾ Lübke: Geschichte der Plastik. Leipzig 1870 I. 34.

²⁾ Ibid. I. 45.

³⁾ Annales archeologiques I. 9.

і Zanzibar-y.¹⁾ Хворма „д“ (Мал. 10). стрічає ся на спіральних фібулах з Гальштату²⁾ виналена на деревляній ложці з „Kabinda“³⁾ а також на словянських вишивках, особливо моравських, ганацьких (Див. Мал. 13 а і б.⁴⁾ На волинських писанках приходять майже всі наведені типи сего орнаменту. Тип „а“ не носить ніякого окремого названя і має по більшій частині вигляд точки (Див. Табл. I Б, ч. 15), хоч доходить і більшої величини (Табл. III А, ч. 4). Тип „г“ через своє зближенє до корони маку із зубчиками носить назву „маком“. Вкінці тип „д“, найчисленніший на писанках, про свої закручені рамена названий „павучками“ а в Золочівщині „закрутничками“.



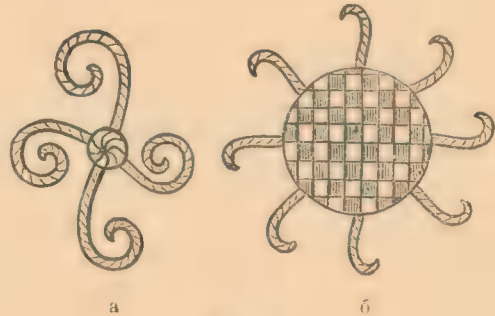
Мал. 11.

Тим покінчили би ми орнамент геометричний. Як зі всего досі сказаного слідно він вельми різнородний і багатий. В переважній своїй частині належить до типу старшого, простолінійного — з криволінійного, котрий проявляє ся в спіралях і становить вже перехід до рослинного, є лиш кілька мотивів. Цілий уклад геометричного орнаменту є стисло пристосований до хворми яйця і вельми симетричний.



Мал. 12.

Ціла форма кладе ся або на середину широкої частини яйця, або на його кінці. Після цього розведена ціла сітка, після цього



Мал. 13.

прибирає цілий wzorecь окрему ціху. В дуже рідких случаях поодинокі орнаменти розкинені безладно по цілім поли писанки. Все майже лучать ся в гармонійну цілість і то звичайно або зірку, або

¹⁾ У Naturhistorisches Museum у Відні.

²⁾ Sacken, Grabfeld v. Hallstadt. Табл. XIII ч. 10.

³⁾ Naturhistorisches Museum у Відні.

⁴⁾ Móravské ornamenti. Мал. 12 п 13а здасть ся нам більш відмінами дуже знамого релігійного знаку свастики, котрий не раз траплять ся у словянському і навіть у українському орнаменті. Про знак сей існує вже ціла література, з котрої найбільше звертає на себе увагу недавно вийшовша заходом Смітсоніанського інституту

хрест. Коли центр рисунку переложений на обидва кінці яйця, писанка прибирає подобу бочілки, про що ми вже на початку говорили.

Що до оригінальності, то геометричний орнамент зовсім не має ніяких оригінальних цїх. Кожний малюнок, кожний взорець, дасть ся розложити на часті, які і в найглибшій старині стрічають ся і знаходять ся тепер у найрізномроднійших народів, по цілій земній кулі.

Се власність цілого людського роду. Характерно лише те, що де який орнамент своїм виглядом зближає ся до предметів побитових, зараз же переймає его назву і в дальшій розвою, народні артисти старають ся ту схожість побільшити новими придатками. Так затрачує ся історичне значінє даного малюнку і він поволї набирає цїх побутового орнаменту. Той об'яв замітили ми при часті спеціяльній кілька разів і тут его повторяємо яко загальний висновок.

Дорога, куди йшов безпосередний вплив на наш писаночний геометричний орнамент покищо не дасть ся вказати, вже хоч би із-за строго областного характеру нашої розвідки. В однім случаю ми вказали на Візантію, але, щоб сему можна було надати загальніше значінє, мусїлаб наша українська орнаментка бути яко цілість основно рослїджена, а до того ще мабуть чимало часу промине.

Б. Орнамент рослинний.

Ми вже згадали, що геометричний криволїнійний орнамент становить перехід до орнаменту рослинного. З ліній творять ся лодиви, зі спіралів, а властиво з їх получень листки і цвітотві вініці, котрі чим дальше, тратять фантастичність хворм, а вабирають цїхи реалїстичної, се-б то відповідають певним рослинним хвормам в природї. На писанках орнамент рослинний густо перемішаний з геометричним, доповнює его і творить з ним гармонїйну цілість. Що до розповсюженя і краси він зовсім не уступає геометричному. На писанках малюють або цілу рослину, або, що частїйше, лиш частину єї: цвіт, листок, галузку. Позаяк і тут, так як і при геометричним орнаментї, існують народні назви на поодинокі взори, ми йти мемо за їх порядком.

у Америї книжка Thomas'a Wilson'a The Swastika, the earliest known symbol and its migrations etc. Washington 1896 (Report of the U. S. National Museum for 1894). У цїй книжцї можна знайти чимало малюнків (див. ст. 768, 845, 853, 920 і др.) зовсім подібних до наведених шановним автором. — *Ред.*

1. *Рожами*. Се дивний та рідкий примір орнаментики рослинної простолійної. Належить до найбільш улюблених на волинських писанках, а що до виконання перевишає всі інші красою. По вигляді ніколи не догадав би ся, що се яка небудь рослина — звичайна зірка тай годі! І справді, орнамент сей уложений на середині широкого боку яйця, де сходять ся всі лінії сітки, а між кожною вставлений один листочок в виді ромба з маркантними гострими кутами. Все разом робить вражінє зірки а зглядно системи зв'язд, одна на другій. Листків бува пересічно вісім, рідше шість, закрашені вони на червоне, рідше на жовте, біле, або чорне. Майже все додані тут різні геометричні орнаменти, як грабельки, кошнички, або рослини, як „смеречки“. Той орнамент росповсюжений також особливо на українських писанках, де проф. Сумцов¹⁾ начислив вісім родів різних рож, які носять окремі назви. Ми в нашій області нашли лиш три назви, котрі подаємо:

а) *Шоста рожка*, нічим не ріжна від шести — або осмигранної зв'язди, має лиш одну систему, себ то верству ромбових листків, часом в середній вузенькі трикутники на жовто закрашені, які мають наслідувати рослині прутики (Табл. I Б, ч. 23).

б) *Повна рожка*, ріжнить ся тм від попередньої, що ромбових листків бува дві, три, або й чотири верстви, одна по другій в той спосіб, що найменші находять ся в самій середній, а відтак кругом ідуть більші та ще більші. Цілий образ виглядає вельми хорошо, коли порядок красок добре дібраний і додані орнаментні прикраси (Табл. I Б, ч. 13, 22, В, 35; Табл. II А, ч. 10, 12). Особливо замітний і рідкий рисунок кремової рожі (Табл. I Б, ч. 14), з переходом від ясно-жовтих листків до білих, на тлі чорнім. Нахил до заокруглюваня острих кутів і наданя лветкам рожі природного виду бачимо на малюнку Табл. III В, ч. 32.

в) *Зірката рожка*²⁾. Зовсім не подібна до двох попередніх родів не є нічого иншого як описаний вже при геометричнім орнаменті знак сонця в хвормі Мал. 10 г. (Див. Табл. IV А, ч. 9) через нічого нам над нею довше зупинятись не. Скажемо лише, що той самий знак має в пов. Кам'янецькім та Жовківськім назву „маком“ — лише бічні проміня тут коротші (Див. Табл. IV Б, ч. 13).

2. *Смеречками*. Із всіх родів орнаменту в загалі найбільш розповсюжений на волинських писанках. Сам окремо приходить рідко,

¹⁾ Op. cit. ст. 40.

²⁾ Та назва приходить лиш в Золочівськім повіті.

але стрічає ся при всіляких можливих комбінаціях, при взірцях геометричних та рослинних, пересічно на кожній третій писанці. Проф. Сумцов¹⁾ вважає его старинним, тому, що в більшості випадків він сполучений зі соняшними кружками. Ми на волнівських писанках того не замітали, а на решті колив навіть так було, то нічого з того вивести не можна, бо „смеречки“ стрічають ся у всіляких можливих комбінаціях. Тим одначе не заперечуємо старинности самого орнаменту. Він стрічає ся вже на глиняних начиньнях бронзової доби²⁾ — знайдених в Галичині. На чужих археологічних знахідках не доводило ся мені нікуди стрінити „смеречки“. За те на одній рукописи з Трірської бібліотеки з IX. століття³⁾ находити ця хворма (Див. Мал. 14), яку можна вважати прототипом цього орнаменту. Вся ріжниця в тім, що поздовжна лінія біжить не хребтом дашків, а долиною. Ту саму хворму можна часто стрітати на старинних статуях героїв (на поясах і т. д.). Огже і тут заходивби той случай, що орнамент криєковий, геометричний переіменено на рослинний і надано єму подобу даної рослини. Се ще слідно на різних видах „смеречки“, які вона на писанках приберає. Одна з тих хворм, на нашу думку, старинна, найбільше зближена до Мал. 14. Се поздовжна лінія до якої приложені з обох боків скісно стрижки, що мають представляти шпильки сосни.⁴⁾ Шпильки ті йдуть в одній рівній лінії шематично, і та обставина підтверджує геометричний початок того орнаменту. Та хворма „смеречки“ власне стрічає ся на начиннях бронзової епохи. Вона й на волнівських писанках приходить частіше ніж другі (Див. Табл. I А, ч. 3, 7, 9, 10, Б, 13, 17, В, 25. Табл. II А, ч. 9, 10 і т. д.). Тут уставлені шпильочки або парами (Мал. 15 а) або на переміну (Мал. 15 б).



Мал. 14.



Мал. 15.



Мал. 16.

Друга хворма має вже вигляд більш натуралістичний, себ то подобає більше на справжню „смеречку“ (Мал. 16). Ся вже новіша, тут вже мав рясуючий справді рослину на думці. Вона не приходить часто (Табл. IV В ч. 32). Через

¹⁾ Op. cit 41.

²⁾ *Manu scienna etc...* oprac. Dr. M. Much.

³⁾ *Lamprecht. Cit. I. Табл. 4 і 5.*

⁴⁾ На Україні сей взірець теж дуже часто трапляєть ся і носить назву *сонки*. — *Ред.*

цілковите знатуралізоване сего малюнку появили ся вкінці цілі галузки „смеречок“ — замість дотеперішніх поодиноких прутиків (Див. Табл. I В, ч. 30; Табл. II А, ч. 1).

3. *Яблукми*. Не знаючи назви, ніяк не вгадавби, що се має бути який небудь рослинний орнамент. Се ряд спіралів поведених на обідва боки прямої лінії, нічого иньшого, як „ріжки“, або „закруцьки“, виведені на цілій лінії, замість лише на кінці. То само ми бачимо на орнаментіці нескінченних порталів (Мал. 17), лише що спіралі виведені на одну сторону. Зовсім вірний взір наших „яблук“ бачимо на середньовічних мініятурах.¹⁾ На волинських писанках є сей орнамент досить звичайним (Табл. I А, ч. 5, Б 21; Табл. IV Б ч. 23).



Мал. 17.

4. *Виноградом*. Зовсім вірно представлена тут китиця винограду (Табл. II В, ч. 30) або й кілька китиць у купі, враз з листочками. Рослини сеї на цілій галицькій Волині нема, отже орнамент сеї повстав лиш через наслідуванє. А взорів є доволі, бо при церковнім малярстві рисунок винограду дуже часто повторює ся. Також на вишивках нераз можна стрітити виноград.



Мал. 18.

5. *Деревом*: Химерне наслідуванє природного дерева — трапляє ся дуже рідко. Нарисований пень, грубою чертою, від якого йдуть тонкі лінійки в найрізномоднійших напрямках з викрутасами і вузлами, що представляють галузки.

6. *Фасолею*. Довгі еліпсоваті хвітури з співперечними лінійками представляють стручки квасолі. Також і сей малюнок узятий з геометричного (Табл. I В, ч. 33).

7. *Барвінком*. Три подовгасті листочки, схожі зовсім на барвінок, злучені у одну галузку. Галузки творять звичайно зі собою хрест (по чотири в однім).

Всі иньші хворми рослинного орнаменту зовуть звичайно лише загально „листочками“ або „квіточками“ після сего чи рисунок представляє листє чи також і цвіт. Ті „листочкі“ „квіточкі“ мають найрізномоднійший вигляд. То два довгі острокінчасті листки злучені долом обнимають який геометричний орнамент (Табл. I А, ч.

¹⁾ La leçon de musique céleste. Annales archéol. IV. — Les artistes du moyen age. Ibidem.

6, 10) або рослинний, до якого не можуть належати, приміром смечки. В иньшій случаю зібрані такі листки по-три, у якій хвормі часто приходять на архітектурних орнаментах (Див. Табл. III Б ч. 23. Табл. IV Б 24, В, 33 і т. д.).

Часом листки зібрані по шість або вісім у листясту корону (Табл. I В, ч. 30) або начіпляні здовж лодніи творять галузку (Табл. II А ч. 8, В, 33). Таких галузок бува й кілька (Табл. II А, ч. 2, Б 24) а листки приймають раз вид тонкий видовжений, а другий раз серцеватий (Табл. III А, ч. 12), вони часто прикрашені „вусами“ (Табл. IV В, ч. 31). Що до цвіту то він має або вид видовженої точки (Табл. III А ч. 6) або справжньої розцвітеної корони (Табл. III А ч. 9). На писанці Табл. II Б ч. 14 єсть галузка ялівцю з овочами.

Вже обставина, що самі „артисти“ не уміють назвати по імені більшої части рослин, які малюють, вказує, що тут, не маємо до діла з натуралістичною орнаментикою. І дійсно, в многих случаях годі чогось подібного дошукати ся між ботанічними рослинами. Се образи фантастичні; поодинокі части з ріжних рослин лучать ся до купи, не рідко додає ся навіть геометричну прикрасу. Головна ціль малюючого, не віддане рослини такої, яка вона в природі, а викликане орнаментального ефекту. Поодинокі части при тім часто взяті з природи (барвінок, яловець), але все перемішане так разом, що доперва треба, що так скажу, перевести секцію взірця, щоб винайти поодинокі натуралістичні елементи. Тут годі не запримітити величезну схожість орнаменту писаночного з мережковим, який нікуда так не кидає ся у вічі як власне при групі рослинній. Той послідній ще у нас не оброблений, але доста порівняти форми галузок, листків, або хоч би в геометричній части малюнку вирисовані на Табл. I В ч. 28, Табл. III В, ч. 28. Таб. IV, А, ч. 4 а схожість сама висуває ся. Не вважаючи на се проф. Сумцов¹⁾ каже: „Въ печати были высказаны мнѣнія о вліяніи на писаночный орнаментъ рисунковъ ковровъ, ситца, разныхъ узороцій; но по извѣстнымъ намъ коллекціямъ и рисункамъ мы не можемъ указать на это вліяніе“. Чому проф. Сумцов не добачує анальоїї — годі знати; нам вона видає ся зовсім безсумнівною.²⁾

¹⁾ Ор. cit. 45.

²⁾ Нам здаєть ся, що проф. Сумцов, кажучи се, мав на меті не українські мережки, або інші везерунки на сорочках, плахах і т. і., а килими, ситці і інші цияцьковані річи чужоземної роботи, з котрих взірці могли-б бути перенятими й до нас. У загалі-ж і сей погляд д. Сумцова ми не вважаємо за справний. Досить подивитись на вишивання і т. і. наприкл. з Смирни, з Бейруту і иньших міст малоазійського побережя, а тако-ж на деякі кримсько-татарські і болгарські вишивання,

Розмальовування поодиноких рослин фарбами є зовсім довільне і химерне. Листки, ягоди винограду закрашені червоно, або жовто, лодії біло, рідше жовто. Тут ходить лише о виріжене поодиноких частей від себе, а не о віддане їм природної краси.

Що до зручності і багатства малюнку є орнаментика рослинна на волнинських писанках о много біднійша, чим приміром на моравських¹⁾. Там виступають цілі китиці цвітів, галузки з багатими вихилеями. Тут ледви поодинокі листочки або прості галузки. На писанках моравських, яко ближших Западови, орнамент рослинний, який в тотийських капітелях перебув свою епоху розцвіту, має перевагу над геометричним; на писанках галицьких і українських в загалі орнамент геометричний більш розвятий. За те брак моравським писанкам третьої групи орнаменту, яка в галицькій Волині пишає ся зручністю виконання, себ то орнаменту звіринного, до якого тепер переходимо.

В. Орнамент звіринний.

Орнамент звіринний є найменш уживаний на писанках волнинських. Вже сам материял, на котрім приходить ся рисувати, ставляє ему технічні труднощі. Маленька просторонь, на якій має бути виконаний рисунок, сиріає більше орнаментови геометричному або рослинному. При животних малюнках коначне тут мініятуроване, а се вимагає вже більшої зручності. Тому то писанки з таким орнаментом стрічають ся рідко і то не на цілій просторони галицької Волині. Вони обмежують ся на повіт кам'янецький і то головню на его північну часть. В иньших повітах їх зовсім нема.

При орнаменті звіриннім треба вирізнити дві частини рисунків, зовсім, що до походження, ріжних. Се взірці п яких приходять лиш поодинокі части тіла животного, як роги, ноги, і такі де нарисована ціла животино. Починаємо від першої частини.

щоб побачити, що без їхнього впливу не обійшло ся у нашому орнаменті. Перший звернув на се нашу увагу вельми шановний В. В. Стасов, показуючи нам, ще після III археологічного з'їзду у Києві, збірки у петербурьському Музеї „Общества Поощрения Художниковъ“. Пізнійше скільки не доводилось нам переглядати ріжні збірки по європейських музеях, нам довелю ся тільки пересвідчитись, що поважаний петербурьський вчений мав рацію, кажучи нам, що запорожці, шарпаючи околиці Синопу і Трапезонду мабуть заносили до нас з військовою здобиччю і взірці орієнтального орнаменту, коли вони не прийшли до нас ще ранійше з половецькими паволоками а то й жілками. — *Ред.*

¹⁾ Див. Атлас Ванклевой, де відмалювано 48 писанок моравських.

1. *Баранячими рогами*. Малюнок показує подовгасту еліпсоовату фігуру загнену обома кінцями до середини, так, що представляє вид радше півмісяця як дійстних баранячих рогів (Див. Табл. II Б, ч. 17).

Се нічо иньшого як подвійна спіраля, отже в першій значіною орнамент геометричний. Такий рисунок приходить дуже часто, на примір на каменім нагробнику в Оснабрюці.¹⁾ Додержав через приближуванє его до предмету в природі повстала теперішня назва і форма. На решті сей орнамент приходить все лише в звязи з яким геометричним орнаментом: хрестом, зьвіздою, трикутником.



Мал. 19.

2. *Курячими лабами* (лапками). І про сей рисунок випадає сказати, що він через аналогію з виглядом курячої стопи одержав свою назву. Не єсть се нічо иньшого як старинна форма геометричного орнаменту т. зв. тризубець. На писанках волинських він трапляє ся часто²⁾ навіть там де орнамент животний зовсім не знаний (повіт Золочівський).

Ми не потребуємо пригадувати, що знак тризубця уживаний вже в найдальшій старині, що входить в склад азбуки фенікійської та грецької, а також є знаком рунічним. Тепер старають ся надати ему більшу подобу до курячих лапок, продовжують середню лінійку, а на кінцях уміщують червоні точки, які мають відповідати заокругленням курячих пальців, коло нігтів (Табл. I ч. 12). Багато де коли становить той тризубець лише закінченє рослинного орнаменту „смеречок“, від котрого его навіть виріжнити годі (Табл. IV А, ч. 10).

3. *Гусячими, качачими лапками*. Малюнок представляє стопу качачу, чи гусячу з трома пальцями і розіпятою між ними болоню. Болоня розмальована майже все червоною краскою, лише ефемерчно трапляє ся случай, де половина розмальована на червоно а друга на жовто. Одначе по положеню се орнамент чисто рослинний з широколистною хвормою, яких на самих же писанках доволі. Обідва вірці, себ то гусячі і качачі лапки зовсім на себе похожі і різнять ся лише більшиною. Так на Табл. III Б, ч. 19 є представлені ланки гусячі, а на Табл. I А, ч. 10, Б, 15, та Табл. II В, ч. 34, 37 лапки

¹⁾ Lindenschmidt. Alterth. u. heidnische Vorzeit I. Bd. 3 Heft. Табл. XIV ч. 8.

²⁾ Проф. Сумцов Оп. cit. 32 каже, що на українських писанках стрічає ся тризубець рідко.

качачі. В двох відповідях на розісланий квестіонар згадано, що існує ще взорець „*котлямі ланки*“, одначе ані відповідної писанки, ані малюнку або хоть би й опису не долучено. Проте ми мусимо поки-що вдоволити ся занотованем самої назви.

Так зі сказаного слідує, що ті взірці звірнинного орнаменту, де приходять лише частини звірячого тіла, не є зовсім натуралістичні, а лише відповідно зманеровані хворми орнаменту геометричного або рослинного. Через случайну подібність тих хворм до певних частин тіла звірнинного надано їм назви, а потім силкувано ся до наданої назви доробити похожість ще більшу. Це одначе булоб не ясне, для чого рисували-б перш за все такі частини тіла, які найменш впадають у вічі, як прим. ноги а не найбільш характерні, як приміром голова. Таке переносуване назв бачили ми вже при частини геометричній та рослинній, то й нічого дивного, що воно й тут приходить.

Зовсім иньший початок має друга частина, де різні тварі представлені цілі. Тут вже відіграє ролю обсервація природи та імітативний натуралізм.

Переходячи до малюнків різної тварі, замітимо, що із причини недостачи місця, згаданої, вже вище, малюють на писанках лише дрібні животини, отже комахи, птахи, а ніколи більших звірят, ані людей. При тім представлені лиш такі животини, які в околиці находять ся.

4. *Мотильками* (метеликами). Тут мусимо вирізнити два роди того малюнку: символічний і натуралістичний. Перший подобає радше на чотири подовгасті листочки, звязані у купу, чим на яку небудь животину (Табл. V ч. 4) і трапляє ся також на писанках пов. Жовківського, одначе не носить там тої назви. Другий показує справжню комаху вельми зручно відмальовану з природи. Одначе не конче мотиля. Ся назва приходить тут більш шабльоново і означає мабуть всяку комаху. Так на Табл. II A, ч. 3 бачимо комаху з трикутними передніми крилами і тонким подовгастим кадовбом подібну зовсім на нетля. Друга комаха вимальована на писанці Табл. III A ч. 1 з широкими болонястими задними крилами і широким кадовбом нагадує сильно пчолу. Проф. Сумцов¹⁾ описує також одну писанку з подільської губернії, під назвою пчола, яка зовсім схожа на наш малюнок Табл. II A, ч. 3. Входить, що обі ті назви себ-то „мотильки“ і „пчоли“ означають не лише сю животину а всяку комаху.

¹⁾ Op. cit. ст. 44.

5. *Павучками*. Малюнок зовсім символічний без ніякої натуралістичної цїхи, перенесений назвою з геометричного орнаменту через дуже далеку подобу до павука з розіп'ятими ногами. Ми його обговорили при орнаменті геометричнім, тим більше, що в пов. Золочівськїм він носить вже чисто геометричну назву: „закруташки“.

6.— 8. *Булками, горобцями, качками*. Відповідні птахи представлені цїлком натуралістично. На першій погляд можна вирізнити рисунок одної птахи від другої. Горобці часом уміщені на галузи (Табл. III А, ч. 1). Противно до „мотильків“ які все вирисовані в лету з розиротягнутими крилами, птиці намальовані скрізь в позі стоячій зі спущеними крилами (Див. Табл. II Б, ч. 14, В, 27 і Табл. III А, ч. 1). Тут слїдно рішуче змагане віддати предмет таким, яким він знаходить ся в природї.

9. *Стоногами*: Нарис овальний без слїду голови, з ніжками по боках. По чотири такі малюнки — котрим певної подібности до справжніх стоног годї відмовити — злучені у хворму хреста (Табл. III Б ч. 20). Орнамент цей замічений лише в селах Сушні та Ордові пов. кам'янського і здасть ся є витвором чисто локальним.

10. *Раками*. Про цей малюнок згадує проф. Сумцов¹⁾ ціми словами: „В тїй-же колекції (подільській) знаходить ся друга рідка писанка — рак. Тут вже ніяким робом не можна догадати ся по малюнку, що маємо перед собою рака. Рисунок представляє схожість з безконечником: спіральна лїнія обходить всю широку половину яйця, а серед тої лїнії знаходить ся мала, подібна до хреста фігурка.“

Зовсім інакше на писанках волинських, а зглядно кам'янського повіта (бо, як згадано, лише ті мають орнамент звїриний). Тут бачимо справжнього рака, вельми ловко відмальованого з природи з розпостертими ногами і розгорненим хвостом (Табл. II А, ч. 3; Табл. III А, ч. 1). Цей малюнок трапляє ся досить часто і виконаний найзручїйше із усяких нарисів животного орнаменту. Тут вже трапляє ся, що дївчина, хочачи дотепно вирисувати рака, ховає шкаралуцу його на взір. Це вказує на розвинену артистичну техніку.

Старинність животного орнаменту годї означити. Це відома річ, що в загалї звїриний орнамент приходить вже на найстаринніших виробах. Малюнки і різьба образів звїрят стрічають ся

¹⁾ Op. cit, ст. 44.

вже у трояльодитів європейських, а також у диких племен африканських і старої Америки. Ті рисунки виконувалися на камені, бронзі та кості, нерідко з великою зручністю.¹⁾ Спеціально про ті животної хвороби, які зустрічаємо на волоських писанках, можна сказати, що вони відповідають матеріялові, на якому їх малюють і через те мають цю оригінальність. Їх малюють не по шаблону а просто з природи. Сю тезу підтверджує з одного боку обставина, що малюють лише ті твори які в тих сторонах трапляються, а з другого боку таке переховування рачачої шкаралупи на взір.

Що до виконання, то ми вже помітили, що воно часами буває вельми зручне і артистичне. Однак сам малюнок обмежується лише на контурах, є плоский, без ніякої плястичності. Раки представлені все з профілю а ноги викручені передом. Крила й хвіст неприродно торчать у гору у виді трикутника лише для того, щоб їх вирізнити від решти кадовба. Уставлене ніг іде все в прямій лінії одна за другою. Мальоване предметів ніяк не натуралістичне, т. є. не відповідає красці яка є в природі. Це виходить вже з того, що цілий репертуар красок обмежується на 3—4. Краскою накладають предмет лише за для того, щоб його вирізнити з поміж інших. Так комахи розмальовані на червоно — так само і горобці та качки. На Табл. II В, ч. 27 мають качки, для відрізнєння горішньої частини від долішньої, кадовб закрашений половину на жовто а другу на червоно. Також і стовоги закрашені то червоно то жовто, щоб вирізнялися від чорного тла писанки.

З вище сказаного слідно, що орнаментика писанок, особливо звіринна і рослинна, не вважаючи на зручність в виконанні рисунку, стоїть ще на низькому ступні розвитку, менш-більш тім самим на якому ми бачимо її у дітей або у деяких дикунів.

Під кінець згадаємо ще про писанки з написами. Вони трапляються спорадично, і є такі околиці де вони зовсім не знані (головно в пов. Равскім). Найзвичайнішою такою написом була дедикація писанки якійсь дорогій особі. Отже: „Моїй любій Настусі“, „дорогому Івасеві“, а також і підпис особи, яка писанку вписала. Так як цілий обряд писання писанок лучить ся з святкуванням Великодня, то й на писанках знаходять ся написи, що відносять ся до того свята. Отже: 1) „Христос воскрес із мертвих, смертю смерть

¹⁾ Тут, здасть ся нам, треба відрізнити образки звірят, як репродукцію природи, од звіриних мотивів у орнаментіці. Перші трапляються навіть у кінці палеоліту, тоді як другі — далеко пізніше, у кінці бронзової, або у початку залізної доби. — *Ред.*

поправ і суцям во гробі живот дарував. 2) „Христос воскрес — во істину воскрес“. 3) „Слава Богу — Слава на віки“. 4) „Да воскреснет Бог і т. д.“ 5) „Свѣти ся свѣти новий Єрусалиме“ і пльші. Коли писанка^а призначена для свѣщенника, то також часом має напись: „Сотвори Господи нашому Отцу Духовному многая літа“.

Написи писані або звичайним писемом, або наслідованем друкованих букв кирилиці. Вони йдуть звичайно довкола повздовжного перекрою писанки, або по спіральній лінії з долу до гори півперек.

Згортуючи до купи все, що ми дотепер сказали про орнамент писаночний на галицькій Волині, приходимо до слідуєчих виводів:

1. Пануючим орнаментом єсть геометричний і то простолінійний. Орнамент рослинний займає друге місце, а звірнинний являє ся лиш локально.

2. Орнамент геометричний, рослинний а також звірнинний, коли представляє лиш поодинокі частини звірят не є оригінальний і даєть ся віднайти ■ різних часах і у різних народів. З відкіля йшов безпосередний вплив, сконстатувати поки що неможливо, так як наша орнаментика ще поле нерухане.

3. Орнамент звірнинний, де животно змальована ціла, є оригінальний і опирає ся безпосередно на обсервації.

4. Назви поодиноких орнаментів подекуди не відповідають і походженю єго і вказують змаганє толкувати орнамент натуралістичним робом.

5. Розмальовуваньє красками поодиноких частин орнаменту є примітивне і має метою лиш ввріжнюване їх, а не відданє природної краски.

6. Несумнівна є схожість орнаменту писаночного на мережковий, що вказує на рівнобіжний розвій їх обох і взаїмний їх вплив. Той вплив даєть ся докладнійше означити, коли орнамент мережковий буде опрацьований.

Сим і кінчаємо нашу розвідку. Вислідки, до яких ми дійшли, відносять ся лише до писанок волинських і можливо, що в приложеню до писанок в загалі будуть в дечім змінені. Одначе поки-що мусять поодинокі області найти своїх слідителів, бо лише на такій підставі даєть ся щось загального, певного сказати. Ми сподієм ся ■ недалекім ще часі забрати ■ тій справі слово, звертаючи свою увагу на область по-над Сяном.

Відень 23. листопаду 1896.

Мир. Кордуба.

Sommaire.

Littérature. Oeufs de Pâques peints (pyssanky) et teints (krachanky). Persistance et décadence de l'usage de peindre les oeufs dans le pays. Instruments et procédés de la peinture; couleurs employées. Époque de la fabrication des oeufs peints; leur usage; légendes sur leur origine. Ornementation: division de la surface de l'oeuf en deux ou plusieurs champs. Motifs géométriques, végétaux et animaux; leurs éléments et leurs noms populaires.

Explication des figures.

A. Figures dans le texte :

Fig. 1 a) Instrument pour peindre les oeufs à bec double: *a)* manche fendu au bout en bois, *b)* bec double consistant en un petit morceau de plaque en fer blanc enroulé en guise de canule et servant à prendre de la cire fondue et en couvrir les parties de la surface de l'oeuf qui doivent rester blanches après l'immersion de celui-ci dans la matière colorante.

Fig. 1 b) Le même à bec simple.

Fig. 1 bis) (à titre de comparaison) Instrument analogue employé à l'île de Sumatra pour peindre les étoffes. Musée du Trocadéro, N° 34664.

Fig. 2) Lignes et bandes divisant la surface des oeufs peints en deux ou plusieurs champs: *a* lignes simples, *b* lignes ponctuées, *c, h, i* lignes en zigzags, *d* en croix, *e, i* en carrés, *f, g* en triangles, *k, l, m, n, o, p* en lignes combinées.

Fig. 3 - 20. Éléments d'ornementation de divers peuples et époques à titre de comparaison.

B. Planches :

La plupart des motifs ornementaux étant parsémés et combinés sur la surface des oeufs peints, ceux-ci n'ont pas pu être disposés en ordre systématique. Nous donnons donc les motifs avec leurs noms populaires, en les classant d'après leurs formes géométriques, végétales ou animales, en indiquant les N-os des figures correspondantes sur les planches.

Formes géométriques :

- 1) *Krapkamy**) (en pointes) Pl. II, B, 23; B, 37. Pl. III A, 3; B, 19.
- 2) *Nytkamy, passotchkamy, poiasskamy* (en fils, en ceinturons) Pl. I, A, 3; Pl. III, B, 18.
- 3) *Réchetom, réchitkoïou, sitkoïou* (encrible, en grillage, en filet) Pl. I, B, 24. Pl. II, B, 30.
- 4) *Koutotchkamy* (en angles) Pl. I, B, 17. Pl. II, A, 11; B, 15. Pl. IV, A, 8.
- 5) *Klyntziamy, tafelkomy* (en coins, en planchettes) Pl. IV, A, 11.
- 6) *Vitriatchkom* (en moulin à vent) Pl. I, B, 25 (Cf. Fig. 3 prise d'un draps d'église français).

*) Tous ces noms en ukrainien sont employés en instrumental.

- 7) *Kochytchkamy* (en paniers) Pl. I, B, 22; B, 26, 27. Pl. II, B, 16; B, 25. Pl. III, B, 27. Pl. IV, B, 28.
- 8) *Drabynkamy* (en échelles) Pl. II, A, 2. Cf. Fig. 2.
- 9) *Hrabelkamy, hrebinkoïou, hrebeniamy, paltziamy* (en râteau, en peigne, en doigts) Pl. III, A, 11, Pl. I, A, 10; B, 13; B, 31. Pl. II, A, 4, B, 15. Pl. I, B, 31. Pl. II, A, 5. Pl. V, 2. (Cf. les ornements sur les objets de l'âge de la pierre de Moravie Fig. 4 et sur ceux de l'âge du bronze de même pays Fig. 5, ainsi que Pl. II, B, 30).
- 10) *Zvizdkamy, zoriamy* (en astres, en étoiles, c. à. d. en rosettes) Pl. I, A, 10; B, 35. Pl. II A, 4, 12. Pl. III A, 7; B, 16.
- 11) *Khrestom, khvygouroïou* (en croix, en crucifixe) Pl. I A, 2, 5; B, 29. Pl. II A, 7; B, 22, B, 32. Pl. III, A, 4; B, 24; B, 34. Comme forme toute particulière: Pl. II, A, 6; B, 18.
- 12) *Rijkamy, kroutzkamy, zakroutzkamy, pannamy* (en cornes, en boucles, en hélice, en demoiselles) -- formes plus ou moins spiralées; Pl. I, A, 2, 3; B, 18, 22; B, 25. Pl. IV, B, 15; B, 25, 34. Pl. V, 1 et 3.
- 13) *Bassovym oukhom* (en manche de contrebasse). Fig. 7.
- 14) (*Kryvoulkoïou, pylkoïou* (en zigzags, en scie) Fig 8 Pl. V. 3.
- 15) *Viazamy, zvodamy, krokvamy* (en cintres, en voutes, en chevrons) Pl. I, A, 10. Pl. II, A, 11; B, 19; B, 28. Pl. III, B, 16; B, 30. Pl. IV, A, 12.
- 16) *Haïdatchkom* (en balançoire?).
- 17) *Hnizdamy* (en nids).
- 18) *Haftkamy* (en broderie).
- 19) *Loutchkamy* (en arcs).
- 20) *Otchkamy* (en lunettes, c. à. d. en spirales) Fig. 9.
- 21) *Lyjkamy* (en cuillers) Pl. III, A, 12.
- 22) *Kroujkom, makom, pavoutchkom, zakroutchkamy* (en cercle, en pavot, en araignée, en lignes recourbées) Fig. 10—13. Pl. I, B, 15. Pl. III, A, 4. Pl. I, A, 9 B, 20; B, 25, 26 etc. L'auteur les considère comme un symbole solaire. Pl. I, A, 9 a le caractère prononcé de svastika.

Formes végétales:

- 1) *Rojamy* (en roses, rosettes):
- a) *pousta roja* (rose sauvage) Pl. I, B, 23;
- б) *povna roja* (rose double) Pl. I, B, 13, 14, 22; B, 35. Pl. II A, 10, 12. Pl. III, B, 32;
- в) *zirkata roja* (rose-étoile) Pl. IV A, 9; B, 13.
- 2) *Smeretchkamy* (en sapins) Fig. 15 a et b. Pl. I, A, 3, 7, 9, 10; B, 13, 17; B, 25. Pl. II, A, 9, 10. Fig. 16. Pl. I, B, 30. Pl. II A, 1. Pl. IV, B, 32.
- 3) *Yabloukamy* (en pommes) Fig. 17. Pl. I, A, 5; B, 21. Pl. IV, B, 23.
- 4) *Vynohradom* (en grappes de raisin) Pl. I, A, 8, 10. Pl. II, B, 30.
- 5) *Derevom* (en arbre) Fig. 18, très rare.
- 6) *Fassoleïou* (en haricot) Pl. I, B, 33
- 7) *Barvinkom* (en vinca).
- 8) *Yalovtzem* (en genièvre) Pl. II, B, 13.

Formes animales;

- 1) *Baraniatchymy rohamy* (en cornes de mouton) Pl. II, B, 17.
- 2) *Kouriatchymy lapamy* (en pattes de poule) Fig. 20. Pl. I, B, 12. Pl. IV, A, 10.

- 3) *Houssiatchymy. katchatchymy lapkamy* (en pattes d'oie, de canard) Pl. I. A, 10; B, 15. Pl. II, B, 34, 37. Pl. III, B, 19.
- 4) *Metelykamy* (en papillons) Pl. II, A, 3; Pl. III, A, 1; Pl. V, 4.
- 5) *Favoutchkamy* (en araignées) Voir N^o 22 des formes géométriques.
- 6—8) *Bouz(i)kamy, horobtziamy, katchkamy* (en cigognes, en moineaux, en canards) Pl. II, B, 14; B, 27. Pl. III, A, 1.
- 9) *Stonohamy* (en scolopendres) Pl. III, B, 20.
- 10) *Rakamy* (en écrevisses), Pl. II, A, 3; Pl. III, A, 1.



Découvertes paléolithiques de la rue de St. Cyrille à Kiev

(appendice à l'article précédent)

par Th. Volkov.

Палеолітичні знахідки на кирилівській улиці у Києві.

(Додаток до попередньої статті.)

Кінчаючи нашу попередню працю про передісторичні знахідки д. Хвойки у Києві, ми сподівалися що шановний київський археолог буде ласкав дати нам дальші звістки про свої розвідки. Дякувати д. Хвойці, ми справді маємо тепер рядок нових фактів, котрі буди дуже користними сами по собі, придадуться чимало до висвітлення де-чого, — що було за для нас не дуже ясним попередю.

Почавши свої розвідки з весни 1897 року, на цей раз вже ■ оселі д. Багрієва, д. Хвойка знайшов під неглибокою верствою чорної землі з рослинним перегноєм такуж товщу жовтої глини як і у оселі д. Зіваля. Під нею, на 1 метр, чи що, затовшки, знайшлася верства глинястих пісків — знов таки така-ж як і у оселі д. Зіваля. Але під цю верствою, як пише нам д. Хвойка, пішли вже до самої третішньої синьої глини скрізь однакові сіри піски, котрі місцями улежалися о стільки кріпко, що повернулись вже у настоящий камінь пісковець. У оціх то пісках на глибині 9—10 метрів почали попадатися досить великими гніздами, од 1, 5 до 2 м. завширшки, побиті й обпалені кістки, між котрими одначе зовсім не було навіть і невеличких кісток маммута, але здибувалось досить крем'яного начиння. У в одному з таких гнізд не було нічого окрім чистого дерев'яного угалля. Ще нижче, але усе-ж таки трохи вище ніж у оселі д. Зіваля, знайдені були знов археологічні верстви з угаллем, обробленими кремінцями і звірячими кітками між котрими було кілька уломків маммутьячих икл і два зуби великого

хижака, на погляд дд. Хвойки і Армашевського печерного ведмідя (*Ursus spelaeus*).

З цього дуже короткого перегляду нових розвідок д. Хвойки, ми можемо завважити перш усього те, що між двома боками кручи на кирилівській улиці, се-б то між стороною кручи, належачою до оселі д. Зіваля і між стороною належачою до оселі д. Багрієва є чимала стратиграфічна ріжниця. Пісків, означених на перекрої оселі д. Зіваля (див. мал. на стор. 9-ій) літерами *d* і *e* у оселі д. Багрієва ми не знаходимо, не знаходимо тако-ж і верстви зеленувато-сірих пісків *h*, у котрих лежать археологічні верстви оселі д. Зіваля і котра хоч може й є у оселі д. Багрієва, але така тонка що її неможна й лічити; верства-ж дрібчастого піску з рудою, закрашеною залізом глиною і кругляками тільки ледві показуєть ся з внутрішнього боку гори. Археологічні-ж знахідки містять ся у оселі д. Багрієва усї у дуже міцній верстві сірих пісків (*f*) у котрих у оселі д. Зіваля не було знайдено нічого.

Зовсім иньший погляд на стратиграфію кручі у оселі д. Багрієва знаходимо ми у д. Армашевського, котрий і у своїй праці призначеній на показчик задля геологів що приїздили торік на міжнародний конгрес у Петербурзі*) і у свому недавньому відчиті у київському Товаристві природознавців, каже дуже виразно (хоч і не додаючи до того ніякого геологічного перекрою) що і на супротивній стороні кручи, оберсної до оселі д. Багрієва ми бачимо той-же ряд гірних пород (що й ув оселі д. Зіваля) з тою ріжницею що сіро-зеленуваті піски мають у собі зростки крем'януватого пісковцю досить суцільні.

Нема чоґо й казати, що тута ми опинюємо ся перед двома зовсім неоднаковими свідощтвами. Не маючи спромоги висвітлити це непорозуміння, ми обмежуємось тільки тим що занотовуємо єго, покладаючи надію на дальші розвідки, особливо коли буде перекопана уся круча упоперек.**)

Не досить висвітленим з'являєть ся нам те-ж і питання про геологічну давнину київо-кирилівської палеолітичної знахідки. На підставі своїх досвідок д. Хвойка вважає, принаймні знахідки у горішній частині верстви сірих пісків ув оселі д. Багрієва, за належачі до післяльодовенної доби, тоді як знахідки у долішній ча-

*) Excursion au sud de la Russie (variante C) par N. Sokolov et P. Armachevsky. S. Pétersb. 1897. Esquisse géologique de la ville de Kiev par. P. Armachevsky, p. 29.

**) Остатні звістки, одібрані вже після того, як не було складене, потверджують здаєть ся запевне погляд д. Армашевського.

стиї тнєї-ж оселї і особливо ув оселї д. Зіваля за давнїйші і належачі до доби міжльодовенної. У попередній статїї ми згадували вже думку про се д. Армашевського, котрий має усї палеолітичні знахідки по обїдва боки кручи за післяльодовенні, і вважаючи на очевидячки не дуже давній характер знайденого крем'яного начиння, висловили навіть можливість згодитись з його думкою. Нові знахідки д. Хвойки і особливо твердість з якою він у листах до нас встоює за свої погляди, а також і те що з ціми його думками згожують ся і де які київські і західно-європейські геологи як наприкл. д. А. Гїрнес, — примушують нас знов вернути ся до цього питання, але на жаль, ми знов таки не маємо до розв'язання його досить виразних доказів. Поки що, у надїї що зїзди природознавців цього року і археологів 1899 р. у Київі допоможуть нам нарешті дознати ся у цьому дїлі правди, вважаємо потрібним звернути особливу увагу на дуже недавні знахідки д. Криштафовича у Новій Александрїї у Люблинщинї. Тамечки у верствї сїрої глини на лївому березї р. Висли д. Криштафович знайшов разом з кістками маммута і иньших звїрів четвертїшньої доби археологічні збутки такі-ж як і д. Хвойка у Київі, себ-то вугалья, побитї й попаленї кістки і багацько оброблених кремїнцїв, котрі, як можна бачити, прирівнюючи малюнки д. Криштафовича до фотографїй д. Хвойки, зовсїм однакові з київськими. От-же, вважаючи знайдену на березї Висли археологічну верству за міжльодовенну і прирівнюючи її по опису д. Армашевського до київської знахідки, д. Криштафович каже, що і ця остатня повинна бути те-ж міжльодовенною. *) Ця думка д. Криштафовича заслуговує нашої уваги тим бїльше, що дослідженї їм знахідки у печерах коло Ойцова, належачі на його погляд до тнєї-ж таки міжльодовенної доби, виявляють те-ж дуже велику подібність (особливо крем'яного начиння) до київських і ново-александрїєських. **)

Далеко бїльше дали нам до висвітлення київо-кирилївського палеолітичного становища ті зразки знахідок, котрі д. Хвойка був ласкав надїслати нам або намальованими і зфотографованими, або й у натурї. Чимало причинили ся до того-ж і невеличкі але безперечно автентичні і з науковою вмілостью вибранї збірки оброблених кремїнцїв назібраних бувшими торїк і позаторїк у Київі французь-

*) Н. Криштафовичъ, Послѣтретичныя образования въ окрестностяхъ Ново-Александрїи. Варшава 1896 (Отд. от. изъ Зап. Нов. Алекс. Инст. Сельск. Хозяйства и Лѣсоводства). стр. 65 и 66.

**) id. ст. 66, 67.

кими вченими: членом інституту, проф. Альбером Годрі (A. Gaudry) і археологом бар. де Баєм (J. de Baye), котрим ми тут з великою шанобою і складаємо нашу щирю подяку за ласкавий дозвіл користуватись їми до нашої праці.

З річей, засланих нам д. Хвойкою, окрім зразків обпалених маммутячих кісток і дуже гарних малюнків тих-же кісток зроблених одним з талановитих молодих київських археологів, ми звернули особливу увагу на зразки перетрухлого дерева, знайденого разом з кістками і обробленими кремінцями, сподіваючись знайти у їх яки небудь вказки на київську палеолітичну фльору. Дякувати ласкавій запомозі ассістента парижського Музеума д. Рену (Renoult), ця надія справдилась. Д. Рену, один з найкомпетентніших ув усій західній Європі знавців по мікроскопічному досліді палеонтологічних збуктів і особливо виконних рослин, дуже привязно згодивсь роздивитись надіслані д. Хвойкою 5 зразків дерева. Усі вони виявили ся більш або менш злігнітизованими і містили у своїй тканині потроху зернят тонкого піску, пройшовшого туди механічно. Що до породи, то усі п'ятеро шматочків належать безперечно до хвоєвих (Conifera) дерев. Четверо з їх здають ся більш або менш поцсованими од довгого лежання уломками з ріжних частин. се-б то з шня або з вітів, дерева одної і тиві-ж породи, котру можна прилічити до ялин (Abietineae). Що-ж до п'ятого,*) то його тканина відзначаєть ся своїми більш розточеними трахеїдами, котрих бокові сторони мають на собі численні рядки кругленьких, не стоячих через одну точечок; це дерево можна вважати за належаче до виділу кедродеревих (Cedroxyleae *Kraus*) котрі теперечки вже не трапляють ся живими, а тільки знаходять ся по виконках.**)

*) Цей пятий шматочок становить собою зразок тих именно уломків, що видавали ся д. Хвойці брусочками поколотого дерева про котрі ми згадуємо на стор. 7-ій у примітці.

***) За для більшої вірности подаємо французький текст, переданої нам д. Рену замітки: „Tous les fragments sont plus ou moins lignitisés et contiennent dans leur tissu une certaine quantité de sable qui y a pénétré d'une manière mécanique. Tous les cinq échantillons examinés sont du bois de Conifères, quatre d'entre eux paraissent être des fragments plus ou moins altérés appartenant à la même espèce, mais provenant soit de branches, soit du tronc: on peut les ranger dans le groupe des Abietinées. Le cinquième se distingue par ses tracheïdes plus élargies, dont les faces latérales portent plusieurs séries de punctuations non alternantes circulaires: ce bois peut être placé dans la section des Cedroxylées Kraus, quire se trouve à présent qu'en état fossile.

Про оброблені кремінці, знайдені у київо-кирилівському становищі, ми, на підставі засланих нам тоді д. Хвойкою фотографій, мусили сказати що тип їх досі зявляеть ся нам дуже невиразним. Нові фотографії, надіслані д. Хвойкою, а особливо надіслані їм-же зразки знайдених їм кремінців, разом з кам'яним начинням, зібра-



Мал. 1.

ним д. д. Годрі і де Баєм дають нам тепер спромогу більше розібратись у цьому питанні. Дуже велику більшість знайдених кремінців і теперечки приходять ся вважати за уломки, що позостава-

ли ся од виробу кам'яного начиння, одначе-ж окрім їх є вже чимало й зовсім добре обробленого начиння з досить ясно визначеним типом. Таким побитом у збірці привезеної до Парижу бар. де Баєм ми знаходимо досить гарний невеличкий нуклеус (Мал. 1. *a*) 4, 7 см. задовжки і 4, 3 см. завширшки (у нас він намальований з вузького боку) з трома добре визначеними одбівними площинками.

На одній з фотографій д. Хвойки ми бачимо двоє маленьких гарних скребачок (*grattoirs*) дуже старанно оброблених (Мал. 2 *a* і *b*) і досить рідкої четверокутної хворми. Далі, у збірці того-ж таки



Мал. 2.

бар. де Бая ми знайшли уломок дуже гарно обробленої скребачки характерного магдаленського типу 2, 2 см. задовжки і трохи не стількиж завширшки (Мал. 1 *e*). До тогож типу належить ще кілька скребачок (Мал. 1 *b, c*, мал. 3 *a, b* і *c*) надісланих нам д. Хвойкою з його збірки, між котрими особливо відзначаєть ся

довгий відщипок (мал. 1 *c*) 5 см. задовжки і 1, 1 см. завширшки з старанно обробленим кінцем. Нарешті на мал. 1-му під літерами *d, f, g, h, i, k, l* — найбільше з колекції надісланої д. Хвойкою, — ми подаємо



Мал. 3.

кілька відщипків (*lames*), котрі могли здавати ся і до різання і до проколювання і між котрими особливо звертає на себе увагу своєю більшиною (7, 5 см. задовжки і 2 см. завширшки) дуже рідкою у знахідках д. Хвойки, — відщипок виїнятий з становища самим д. Годрі (мал. 1 *d*) і другий дуже маленький (мал. 1 *e*) знайдений д. де Баєм. Більша частина цього начиння зроблена з більш або менш однакоого сірувато-чорного, а часами й зовсім чорного, по тонких краях прозорого крем'я з досить незаметною патиною, одначеж де-які, як наприклад *f* на мал. 1-му —, з крем'я рудо-

жовтуватого з патиною краще визначеною. З типологічного боку найбільше визначеним з усього цього начиння з'являється скребачка і відщипки (мал. 1 *c, d, e, k* і інші, котрі у порівнянні з французькими типами з печерь la Madeleine, Laugerie Basse і др. дають нам спроможність вважати їх належачими до магдаленської доби. *)

Зовсім чім внишнім з'являєть ся нам цілий рядок дуже невеличких спичастих кремінців (див. мал. 4). дуже старанно оброблених, найчастійше стрілкою, на котрі проф. Парижської Антропологи-



гичної Школи д. Адрієн де Мортільє звернув нашу увагу, як на належачі до недавно описаних ім т. зв. геометричних хворм **). Найголовніша відзнака цих хворм — це їх дуже невеличка більшіяна і те що вони бувають звичайно зроблені з уломків од більших відщипків і оброблені дуже тонкою ретушею у більш або менш визначені геометричні хворми: трикутники, сегменти, ромби, трапеції і т. и., котрі залежать найчастійше од хворми самих уломків. Ці невеличкі начиння, котрі, як міркує д. Адр. де Мортільє, мали правити або за стрілки, або за гачки до вудок (їх найбільше знахо-

*) G. et A. de Mortillet *Musée Préhistorique*, pl. XXI, n. no 134, 135, 137, 138, 139.

**) A. de Mortillet *Les petits silex taillés à contours géométriques*. (Revue mensuelle de l' Ecole d' Anthropologie de Paris. t. VI 1896), n. XI.)

дять у пісках на становищах біля річок), дуже часто не звертають на себе уваги розшукувачів а про те вони становлять по деяких становищах найголовнішу річ кам'яного виробу. Дуже можлива річ що і у нас у Києві їх вироблювали коли не більш усього, то у дуже значному числі і, придивляючись ближче, їх мабуть можна буде знайти у кийво-кирилівському становищі далеко більше ніж знайдено досі. Дуже цікаво завважити й те ще, що геометричні хворми кам'яного начиння разом з начиннем магдаленського типу були знайдені, о скільки можна бачити по малюнкам д. Криштафовича, й на березі Висли біля Нової Александрії. *)

З хронологичного погляду д. А. Мортільє кладе ці геометричні хворми до доби пізнійшої од магдаленської, а именно до доби середньої між палеолітом і неолітом, **) котрій його батько, знаменитий Габріель де Мортільє дав назву тарденуазьєнської. Як се буде відповідно до України — сказати поки що не можна. Ми згадували вже про те що д. Криштафович звернув вже увагу на дуже велику подібність кам'яного начиння, викопаного разом з мамутячими кістками у Новій Александрії, до знайденого у кийво-кирилівському становищі. Залишаючи на цей раз питання геологічні, ми додамо до цього тільки те, що у становищі у Гонцях, як можна думати, гадаючи те-ж по малюнкам, доданим до реферату д. Каминського, кам'яне начиння, знайдене з мамутячими кістками теж дуже подібне до кийво-кирилівського і ново-александрійського. ***) Таким побитом ми маємо вже невеличку низку становищ палеолітичної доби з кістками маммута і крем'яним начинням магдаленського типу, а містами навіть і ще новішого — тарденуазьєнського. Це наче-б то підпіра висловлену вже де-якими вченими думку, що на Україні мамут жив разом з чоловіком вже у пізнійшу добу ніж у Західній Європі і навіть у Сибіру, де не дуже давно оце були знайдені д. Савенковим, а потім бар. д. Баєм маммутячі кістки з кам'яним начиннем безперечно муст'єрського типу. Нам здасться одначе, що поки-що, о скільки йдеть ся про Україну, ми не можемо пристати на цю теорію, думаючи, що дальші досліди можуть дати і у нашій стороні докази більше давньої доби. Розвідок у нас було ще занадто небагато, та до того й вели ся вони у нас людьми більш з археологічно-історичною, ніж з геолого-палеон-

*) Н. Криштафовичъ Op. cit. табл. II.

**) A. de Mortillet. Op. cit. p. 403.

***) Ф. И. Каминский *Следы древнейшей эпохи каменного века по р. Суль и ее притокамъ* (Труды третьяго археологическаго съезда въ Россіи. Кіевъ 1878. Т. I. ст. 148 і Атласъ къ Труд. тр. арх. съезда, Табл. VII.)

толькогичною освітою — наші-ж геологи і палеонтологи досі не дуже зацікавлювались збутками давньої культури і питанням про чоловіка четвертішної доби. А тим часом по усіх пост-пліоценових витворіннях на Україні повнісінько кісток-вимерлих товстошкурців, разом з котрими можна знайти ще багато і дуже багато. Будемо сподіватись що нарешті буде кому й шукати!

Хв. Вовк.

Sommaire.

Fouilles de M. Chvojka dans la partie du promontoire appartenant à la propriété de M. Bahriév. Trouvailles dans la couche des sables supérieurs (charbon, ossements, silex travaillés). Trouvailles dans la partie inférieure de la même (?) couche (ossements de mammoth, deux dents d'ours de cavernes, silex travaillés). Caractère géologique du gisement pas assez déterminé. Industrie; son caractère rappelant l'époque magdalénienne de la France (nucleus, grattoirs, lames). Petits silex taillés à contours géométriques.

Explication des figures.

Fig. 1 a) nucleus de la collect. de M. de Baye; *b, c, f)* lames taillées en grattoirs de la collect. de M. Chvojka; *e)* lame pareille de la collect. de M. de Baye; *d)* lame rapportée par M. A. Gaudry; *h)* lame de la collect. de M. Chvojka; *i, k, l)* lames de la collect. de M. de Baye (d'après nature). Gr. nat.

Fig. 2. a et b) deux grattoirs de la collect. de M. Chvojka (d'après la photographie).

Fig. 3. a, b, c) lames taillées en petits grattoirs de la collect. de M. Chvojka (d'après la photographie).

Fig. 4. Petits silex taillés à contours géométriques de la collect. de M. Chvojka (d'après la photographie).

ЗВІСТКИ Й ЛИСТИ.

—

Археологічний з'їзд у Києві.

З київських часописів дознаємось, що комітет маючого бути у 1899 році XI-го археологічного з'їзду у Києві (голова — проф. Вол. Б. Антонович, секретарі — проф. М. Н. Яєницький і В. Г. Ляскоронський, скарбник — П. М. Каманін) вже почав свої праці до його уладнання. Хто пам'ятає київський з'їзд 1874 р., тим добре відомо, яке велике наукове значіння матиме цей з'їзд за для цілої України. От-же-ж було-б дуже користним як-би він міг з'єднати усіх хто працює на полі української археології, незалежно від усяких національних чи політичних відносин. Висока куртуазія і освічена ласкавість в шановної предсідательки гр. П. С. Уварової, котрі мали нагоду виявитись особливо за часи остатнього Рижського з'їзду, ручать ся нам за те, що київський з'їзд буде поставлений те-ж на виключно-науковому ґрунті і що кожний, кому дороге питання слов'янської археології, знайде у Києві і щире привітання і однакову за-для усіх спроможність висловити свої думки. Таким побитом поспіх будучого київського з'їзду і маючої бути при йому археологічної вистави буде залежати цілком від доброї охоти і наукового інтересу самих археологів. Бажалося-б дуже, щоб на зразок бувших з'їздів, комітет запросив те-ж і вчених з сусідніх земель, особливо з Галичини, Угорщини, Буковини і Румунії, а також і з дальшої Слов'янщини, — і щоб наукові інституції і археологи цих земель з свого боку знайшли спосіб причинитись до поспіху археологічного з'їзду у самому осередку східного слов'янства.

З'їзд природознавців і лікарів у Києві.

Позаяк з'їзд цей тепер саме одбуваєть ся, ми не можемо подати про його досить детальних звісток і обмежуємось тільки занотуванням того, що поки що відомо з часописів. Між відчитами антропологічно-етнографічної секції (голова проф. В. Б. Антонович) особливо звертає на себе увагу праця д. Минакова: Нові дослідди про волосся з давніх домовин і могил, а тако-ж і од мумій. Після мікроскопічних дослідів д. Минакова виходить, що давні осельники середньої Росії мали волосся темне а не світле, як то багато-хто думав і думає досі. Се досвідченне матиме дуже велику наукову вагу і причиниться чимало до вияснення антропологічного типу давніх слов'ян. У секції геологічній дуже цікавим відчитом була звістка д. Криштафовича про знайдені їм на березі Висли коло Нової-Александрії мамутячі кістки з обробленими чоловіком кремінцями, про що ми згадуємо і у цій книжці нашого видання (стор. 213, 218). У статистичній секції особливо відзначають ся праці відомих українських статистиків дд. Русова, Борисова і інших. У ближчій книжці „Матеріалів“ сподіваємось подати про цей цікавий з'їзд більше докладні звістки.

Палеолітична знахідка на Чорномор'ї.

Відомий французький археолог барон де Бай (de Baye) пише нам з Чорномор'я, де він тепер саме пробува, шукаючи збутків давніх черкесів, що у столиці Ильській, на південь від Новоросійського, біля нафтяних жерел, йому пощастило знайти у верстві жовтої глини зуби якого-сь викопного товстошкурця, мабуть мамутячі з нароще порозколюваними кістками і з численним, оббитим чоловічими руками, кам'яним начинням. Це остатне може й не дуже визначне, позаяк давні осельники того місця не мали під рукою досить здатного до того матер'ялу. Дякуємо шановному д. де Баві за цікаву звістку і дуже бажаємо дальших розвідок.

Нові знахідки д. В. В. Хвойки.

а) Гончарські становища між Тріпільєм і Верем'єм. Невщущий збирач української старовини В. В. Хвойка, звернувши увагу на не звичайної хворми старинний посуд, котрий йому почали

привносити люде з околиць Трипілля, наміривсь торік почати там справжні розвідки і у лїтку 1897 р. на полудень од Трипілля, по більшій частині вздовж берегу річки Бобріці знайшов на обсягу кількох квадратних верстов у 16 місцях цілі становища якогось-то племені, що жило мабуть найбільше з гончарства, як можна гадати, вважаючи на те, що дуже переважна частина знахідок складається з череп'я, а часом і з цілого посуду. Зразки знайденої кераміки, котрі нам довелось бачити, виявляють собою три головних типа: 1) з досить погано обробленої і випаленої глини, темної на колір, і змішаної з піском і з товченими річними черепашками; орнаментований півкруглими вдавленими на мокрій глині смужками і націоканими чим-сь на взір гребіння рядками точок; 2) з краще обробленої, по випалі червоної, іноді чорної глини, — орнаментований нарізаними по мокрій глині, часом простими і закругленими, а найбільше спіральовими везерунками з кількох рівнобіжних ліній; 3) з досить добре обробленої тонкої світло-жовтуватої або рожево-червонуваної глини, — з те-ж більш або менш спіральовими або складеними з простих перекрещених між собою смужок орнаментами, намальованими темно-карою, або по жовто-гарячому полі — червоною хварбою -- дуже подібний до так званої передмикенської кераміки. Що до хворми посуду, робленого, здається, або зовсім без гончарного кругу або на ручному крузі, як у давньому Єгипті, то окрім більш або менш звичайних стовбоватих, високих і до гори широкх урн, і круглястих горщиків, часами з вушками по найширшому півперечникові, або з дїрочками за-для вішання навкруги горла, найбільше звертають на себе увагу горшки круглястої дульобразої хворми з досить невеликою дїркою зверху, тилькі обведеною везерунками, без ніякої шийки, од 1 метра й більш до кількох сантиметрів заввишки, а також зовсім особливої ворочкуватої (кбнусової) хворми — мабуть підставки (прості, подвійні і зліплені по двоє у ряд на зразок бінокля) щоб ставляти на їх посуду з круглим опуком або гострим ворочкуватим дном, якої те-ж (особливо невеличкої) було знайдено чимало, при чому де-які з таких горщиків, часто четверобокі у півперечному перекрої, відзначають ся ріжками з дїрками наскрізь на зразок вушка. На де-яких з горщиків, незалежно од дуже оригінальної більш або менш спіральної орнаментації можна бачити кружки з проміннем, півмісяці, вушка на зразок те-ж півмісяця стілізованого з відіпленої з глини товарчої голови з рогами, наліплені плесковаті шишечки на зразок чоловічого виду, трохи подібного до совиної голови і т. и. Ще більшу й найцікавішу оригінальність цієї дуже значної знахідки стано-

влять невеличкі глиняні парсуни, виключно жіночої постаті, між котрими де-які зовсім нагадують „божків“ з другого міста давньої Трої і їм подібних плесковатих парсунок (Brettlidolen) передмикенського типу, а де-які — далеко зручніше зроблені, сидячі, або стоячі, з руками й ногами, з занадто зазначеним задом (steatopygie), з зовсім ясно зазначеними цицьками а иноді і иньшими ознаками полу, з великими вухами, часто проверченими кількома дірками, з добре визначеними очима, але зовсім без рота і з носом зхвормованим простим вищипком глини між пучками, що надає видові відому схожість з свиною головою. Окрім кераміки було знайдено досить багато крем'яних одбитків і відщипків (eclats et lames), котрих у одному горщику було більше сотні, чимало обточених кам'яних сокирок, а на решті й п'ять невеличких сокирок (з їх четверо на зразок кам'яних сокір) з чистої міді, що примушує думати, що ці гончарські становища мають бути неолітичними, або самосейного початку металової доби. Шановний проф. Вол. Б. Антонович у своєму відчиті про ці знахідки у Товаристві Нестора Літописця, звернув увагу на їх подібність з одного боку до знахідок малоазійських, так званої передмикенської культури, а з другого до того що було знайдене польськими археологами у східній Галичині, у поріччях Дністра і Збруча. Ми додамо ще, що окрім передмикенських знахідок, з котрих найбільше цікавими видають ся з цього погляду не дуже давні знахідки д. Шантра у дав. Каппадокії, зовсім подібні знахідки були зроблені у Кукутені (Cucuteni) у Румунії і далі те-ж добить подібні у Бутмірі у Боснії. Сподіваємось, що дякуючи ласці д. Хвойки, котрий обіцяв вже надіслати нам певні відомости про свої надзвичайно цікаві здобутки, ми зможемо подати більш або менш докладний опис їх у ближчій же книжці наших „Матеріялів“.

б) Розвідки у могилах між Верем'єм і Стретівкою. Усіх могил розкопано п'ять. У першій не дуже глибоко була знайдена обточена крем'яна сокирка, а на рівні з землею семеро подібних до гладшких горшків, коло кожного з котрих була або крем'яна сокирка, або келец. Сокирки по черзі з горщиками були покладені на землі рівним кругом. У другій — мабуть скитської доби, були знайдені чоловічі кістки, при їх семеро стрілок (3 костяних і 1 залізна) і три череп'яних горщика з чорної глини, з високо витягнутим до гори вухом. У третій — при костяку дуже добре виготовлене крем'яне начинне на зразок спиці до спису. У четвертій — під костяком нарівні з землею, на глибині 95 см. горщик з перепаленими

кістками, належачими видимо до ранішого похорону, а ще глибше (160 см. від верху могили) скорченнй кістяк, котрого горішня половинна викрашена червоною хварбою. У п'ятому не було знайдено нічого окрім перетрухлого дерев'яного зрубу. Більше докладні звістки подамо у ближчій книжці.

с) Розвідки у могилах коло Трипілля. Розкопано було три могили. У одній з їх у дерев'яному зрубі був знайдений жіночий кістяк з двома електровими застіжками (boucles), з дуже численним кровавиком, скляним і емальовим намистом, кількома бронзяними шпилками, бронзяним-же дзеркальцем (ручка залізна), невеличким глинняним горничком, слідами хварб червоної, білої і чорної, шматком сірки, бронзяною стрілкою і невеличкою парсуною (божком?) з білої глини з слідами зеленувато-синьої поливи. У другій могилі був чоловічий кістяк і при йому невеличка серга, бронзяна стрілка, кілька залізного начиння й зброї (2 залізних сокирки й спис), меч з бронзяним держальном і два горщики, з котрих оден з високо витягнутим у гору вухом. Окрім того ціла купка маленьких вирізаних з кости на зразок кінських головок довгеньких планичок з проверченими вздовж їх дірочками. Що було у третій могилі — поки що не знаємо.

д) Розвідки у могилах у Чигиринському пов. Запрошений д. Б. І. Ханенком розкопати кілька могил у його маєтку у Чигиринщині, д. Хвойка знайшов у одному з їх три золоті бляшки на одній з котрих можна розібрати чоловічу постать з головою обвитою двома левами, а на других вибиті образки подібні до знайдених у Переській губ. і у Сібіру. Далі д. Хвойка знайшов дуже хорошу череп'яну кратеру чудової грецької роботи, дуже гарно розмальовану митологічними сценами. Нарешті у сусідній групі могил д. Хвойка знайшов скитський склеп з трома коморами, у в одній з котрих був дуже гарний, бронзяний позлотиистий шолом те-ж грецької роботи і кістяк лицаря скита, обкладений навкруги численними бронзяними стрілками і з кістяком джури-невільника у ногах а також з глиняною амфорою і срібним ополонком до пвтьтя і у другій — жіночий кістяк з металовим дзеркалом, намистами і т. п. Третя комора зосталась поки-що не одкопаною.

е) Готські знахідки у с. Пастерському. Нарешті у городищі біля с. Пастерського те ж у Чигиринському пов. у Київщині, д. Хвойка знайшов стрілку, чотирі серги і дві фібули дуже яено визначеного готського типу, досить відомого у західній Європі і на-

лежачого там до так званої меровингської доби, котру вірніше починають тепер звати просто готською. Окрім кількох знахідок таких-же річей у Криму й на Кавказі, кілька їх було знайдено і на Україні, а именно: гребінець і застіжка до пояса на березі Дніпра коло Чорного моря, цілий скарб на березі р. Чулека на Курсько-Харківсько-Озовській залізниці, дві фібули коло Нижньої у Харківщині, дві дуже гарні фібули у Нижені у Чернігівщині і срібна філігранова фібула у Києві (усе переховує ся у царському Ермітажі у Петербурзі).¹⁾ Одна з фібул з городища коло с. Пастерського, належача до так званого промінястого типу (*fibules à rayons*) зовсім подібна до двох фібул знайдених у Нижньої у Харь-



ківщині. І загалі-ж річі знайдені д. Хвойкою з'являють ся дуже цікавими до доповнення рядка цих збутків пробування Готів на Україні і вимагають дальших розвідок у означеному городищі.

Знахідка д. Мазараки.

З київських часописів бачимо, що д. С. А. Мазараки, розкопуючи могили у Роменському пов. у Полтавщині, знайшов жіночий кістяк у дуже дорогому уборі, котрий складав ся з золотого вінця, зробленого з вибитих листиками бляшок і обсаженого дорогим камінням, з численних перстнів, серег, наручнів і иньш. Але найбільш цікавою знахідкою була в цій могилі невеличка золота чаша, зовсім подібна до усім відомої куль-обської чаші, вибиті на котрій образки Скитів робили її одною з найцікавіших пам'яток нашої археології. Дуже бажалося-б мати про цю знахідку, яко мога докладніші звістки, а тако-ж щоб і знайдена чаша досталася до котрого небудь з київських музеїв.

¹⁾ Див. В. de Baye, *La bijouterie des Goths en Russie*, P. 1892, p. 11—14.

„Козацька“ могила коло Ніжена.

Проф. Вол. Б. Антонович разом з де-якими професорами Ніженського історично-фільологічного інституту, розкопав у Липовому-Розі коло Ніжена, на ґрунті д. Макарова так звану „козацьку“ могилу. Знайдено череп'я горщика, крем'яний відщипок (ніж), крем'яну стрілку і дуже гарну обточену сокирку з діориту; трохи глибше — шматок янтарю і кістяк, повернений головою у північно-західню сторону.

Габріель де Мортільє (1821—1898).

25-го вересня спочив у С. Жермені біля Парижу, на 78-му році життя, великий утворитель передісторичної археології Габріель де Мортільє. Ця незмірна втрата всесвітньої науки одізьветь ся великим жалем і між усіма нашими українськими археологами і антропологами, з котрих одним пощастило бути його безпосереднім слухачами, а другим довело ся навчитись першм основам своєї науки по його книжкам. Ціле життя небіжчика було неперестанною працею. Незабаром по скінченні своєї науки у парижському Museum'i і Conservatoire des Arts et Métiers, йому прийшло ся, після вгамування політичного руху 1848 року, виїхати з рідного краю і пробувати чимало літ то в Італії, то у Швейцарії, де він упорядкував природознавчі і археологічні Музеї у Аннесї і Женеві. Вернувшись до Франції, він був довгий час доглядачем і першим впорядчком найкращого у цілому світі передісторично-археологічного Музею у С. Жермені, був послом у Палаті (радї державній), головою міста С. Жермена і в протягу 21 року профессором парижської Антропологічної Школи, становлячи собою разом з Брокá найбільшу славу цієї знаменитої інституції. За кілька днів ще до смерти, він скінчив першу частину нового видання своєї Préhistorique, котра була й зостаєть ся найголовнішою основою цілої науки передісторичної археології, чи як він звав її палеоетнології. Вміраючи, він мав принаймні втіху, котра даєть ся не кожному вченому: бачити свої головніші наукові теорії потвердженими і передати свої нескінченні праці своєму найкращому помічникові — синові. Подати відомости про його численні праці і оцінувати велику

вагу його дослідів — річ занадто нелегка, щоб її зробити у короткій замітці і ми відкладаємо це до ближчої книжки наших „Материялів“. Поки що скажемо тільки, що з смертю Г. де Мортільє наука втратила великого вченого, а численні ученики великого, незабутнього вчителя.

Хв. В.

Sommaire.

Congrès archéologique en 1899 à Kiev. — Congrès des naturalistes et des médecins tenu à Kiev au mois d'août. — Découverte paléolithique de M. de Baye au Pays des Cosaques de la Mer Noire (restes de mammoull, ossements intentionnellement fendus, pierres taillées). — Nouvelles découvertes de M. Chvojka: *Ateliers de poterie entre Trypillé**) et *Verémié* (poterie grossière en terre noire, ornementée ou pointillée entre les lignes courbes: poterie plus fine, noire ou rouge, ornée de lignes spiralées incisées: poterie encore plus fine, claire jaune ou rose, peinte à l'extérieur, comme à l'intérieur — toute faite à la main; figurines en terre cuite, représentant les sujets exclusivement féminins, tantôt plates, tantôt plus habilement faites avec les seins et quelquefois organes génitaux bien accusés, les fesses un peu exagérées, les grandes oreilles souvent trouées, les yeux bien désignés et le nez formé par pression des doigts sur la terre glaise, se qui en absence complète de la bouche donne au visage l'aspect comme de la tête de chouette; silex taillés, haches polies et cinq petites hachettes en *cuivre* imitant le forme de celles en pierre polie); b) *Fouilles des kourgans entre Verémié et Strétivka*: 1) haches et haches-marteaux en pierre polie, poterie; 2) squelette, trois pointes de flèche en os et une en fer et trois vases dont un avec l'anse tres allongée en haut; 3) squelette, pointe de lance en pierre taillée; 4) urne funéraire avec les restes de l'incinération et audessus un squelette en position accroupie, partiellement peint en rouge; c) *Fouilles dans les kourgans près de Trypillé*: 1) squelette de femme, deux boucles de ceinture en or mélangé d'argent, plusieurs perles, quelques épingles en bronze, miroir en bronze avec un manche en fer, petit pot, matières colorantes: rouge, blanc et noir, morceau de soufre, pointe de flèche en bronze et petite idole en terre cuite émaillée de bleu-vert; 2) squelette d'homme, petit boucle d'oreille en or, armes et outils en fer, poterie; d) *Fouilles dans les kourgans du distr. de Tchyhryne* (trois plaques d'or avec le bas-relief représentant la tête féminine entourée des lions, cratère grecque avec la peinture représentant les scènes mythologiques, magnifique casque grec en bronze doré, squelette d'un guerrier scythe et celui de son esclave, squelette d'une femme avec plusieurs objets de toilette etc.); e) *Trouvailles gothes près de village de Pasterské*

*) Триполіє (Трипольє) sur les cartes russes.

(pointe de flèche, quatre boucles d'oreilles et deux fibules). — Trouvailles de M. *Mazaraki* (squelette d'une femme, diadème en plaques d'or, plusieurs bagues, boucles d'oreilles, bracelets etc. et un vase en or tout pareil à celui du kourgan de Koul-Ob, avec les bas-reliefs représentant les scènes de la vie des Scythes bien connues.) — Kourgan près de Nijéne*), fouilles de M. le prof. Antonovitch (fragments de poterie, silex taillés, hache polie en diorite, morceau de l'ambre jaune et le squelette audessous). Mort de M. G. de Mortillet.

Errata.

Стор. 24. стр. 7 зверху. Замість pointillage читати: pastillage

— 61. стр. 3 зверху замість „Зверху... і т. д. до слова підіймається, читати: Запечки відділені від каблука перегородкою з дірками, не доходячою до передньої стінки горну. Ця перегородка прикрива зверху запечки (Мал. 10), а каблукові служить долівкою, на котрій ставляють посуд. Полом'я з печи приходить у запечки і далі через порожнє місце *a* (Мал. 13) і через дірки...

— Підпис до Мал. 13 читати: долівка каблука.

Page 66. Dans l'explication de la Fig. 10 omettre les mots: Une cloison qui est au fond de ces compartiments est.

— Dans l'explication de la Fig. 12 omettre les mots: les lignes ponctuées... etc. jusqu'à la fin.

— L'explication de la Fig. 13 lire de la façon suivante: Cloison (incomplète) en briques, séparant la partie supérieure du four de la partie inférieure et servant de sol pour la partie supérieure. La flamme passe du foyer qui n'est pas séparé de la partie inférieure du four dans celle-ci et ensuite par la partie libre *a* ainsi que par les trous, dont la cloison est munie, dans la partie supérieure, d'où la fumée sort par la bouche.



*) Niéjine (Нѣжинъ) sur les cartes russes.

СПЕЦІЯЛЬНІ ПРОГРАМИ

ДО НАУКОВО-ЕТНОГРАФІЧНИХ РОЗВІДОК.

Бувши прилагоджені за для людей з більшою, або меншою, коли не спеціально етнографічною, то хоч загально-науковою просвітою, ці програми призначають ся найбільше за для тих, хто має охоту, або спроможність узяти ся за розвідки у якому небудь окрім-кому розділі етнографії. Нема що й казати, що й вони далеко не вичерпують усіх питань, які можуть виявитись при розвідках, а через це при їх укладанні маєть ся завше на меті зазначити рядком запитів (самих по собі досить простих) той напрямок, у яким мусть іти розвідка. Кожному, хто буде ласкав надіслати нам які додатки або нові запитання до наших програм — складаємо заздалегідь нашу щирю подяку.

З технічного боку ми дуже-б просили наших співробітників:

1) Не звертати уваги на невелику численність і незначність відомостей, які вони можуть иноді подати і не брати нічого за річ вже усім відому, а піклуватись тільки, щоб звістки були вірні й докладні.

2) не вважати на сором у деяких звістках, пам'ятаючи, що за для науки не може бути нічого соромного.

3) Не вважати на незручність плянів, малюнків і т. п., а робити їх тільки так, щоб вони були вірні і щоб усе можна було зрозуміти.

4) Означати завше, яко мога точніше місце, де зібрані звістки.

5) Подавати коли не кожную звістку, то принаймні кожний рядок однаких звісток (підходячих до розділів програм, означених

у більшій частині їх латинськими числами) на окрімному кувинку паперу не менш половини хвормату цієї книжки завбільшки, пишучи при тому тільки на одному боці листка. (Виконання цього прохання полегшує дуже класифікацію і переховування матеріялу, даючи спроможність розтасовувати листики і коли треба наклеювати їх на більші, замість переписування).

б) Засилати відомості або до Наукового Товариства ім. Шевченка, 26, улица Чарнецького у Львові, або безпосередно: Хв. Вовкові до Антропольоґічного Товариства у Парижі (M. Th. Volkov, Société d'Anthropologie, 15 rue de l'Ecole de Medecine, Paris, France).



Questionnaire pour les recherches ethnographiques sur l'industrie populaire

par Th. Volkov.

ПРОГРАМА

до збирання відомостей дотичних народної побутової техніки

(Arts of life).

Побутовою технікою у етнографії зветь ся вмінне дати собі раду ув усьому, що потрібно за для піддержування і поліпшення материяльного життя. Камінь, котрим дикий чоловік розбива горіх, або ломака, котрою він збива з дерева овоч, становлять вже собою пристрої, прилади, струменти, за поміччю котрих йому легше зробити що треба, ніж просто руками. У міру того як люде ставали осьвітнійшими, ці пристрої і прилади ставали усе більш і більш скомплікованими, але разом з цім і зручнійшими і не помилившись можна сказати, що історія побутової техніки становить собою історію чоловічої культури і не тільки материяльної, але й інтелектуальної. З цього видно вже яке значне місце мають розвідки дотичні побутової техніки у науковій етнографії. Це значінне їх одначе не зразу було оціноване і тільки тепер, дякуючи працям оксфордського професора Едв. Тайлора, професора Парижської Антропологічної Школи Адрієна де Мортільє і особливо американських етнологів, між котрими на першому місці треба зазначити уашингтонського професора Отіса Мезона,¹⁾ ця частина етнографії дійшла до певного наукового розвою. У наших досі виданих етнографичних програмах вона або й зовсім не згадуєть ся, або коли й згадуєть ся то хіба тільки мимохідь. Тим то ми й починаємо наш рядок спеціальних етнографичних програм именно з ви-

¹⁾ Edw. B. Tylor. Anthropology. Lond 1881. Adr. de Mortillet, La Revue mensuelle de l'Ecole d'Anthropologie II, 1892. Otis T. Mason The origins of invention, Lond. 1895.

дання програми до збирання відомостей дотичних побутової техніки, просячи наших співробітників звернути на її особливу увагу. Звістки, які за їх поміччю будуть зібрані, мусять дати не тільки образок теперішньої материяльної культури Русі-України, але й її поступового розвою і придадуть ся окрім того чимало до вясненя еволюції культури усього людства на землі. З другого боку вони вяснять де які дуже значні питання культурних впливів і допоможуть у звиченні де яких не менш значних історичних помилок і забобонів.

Позаяк розвідки по цій програмі матимуть натурально найбільш усього технічний характер, то окрім загальних уваг, вилонених у передмові до усіх спеціальних програм, ми проситимемо ще наших співробітників:

1) При опису кожної окрімної річи подавати локальну назву її і кожної з її частин, які-б дрібні не були вони.

2) Подавати міру а по потребі й вагу кожної річи по спроможності десятичну (метричну), бо ніякої внішої міри у науці тепер не вживаєть ся.

3) До опису кожної річи додавати її фотографію, або малюнок, а коли йдеть ся про вясненєне яких пристроїв, будівлі, то-що, то й малюнок схематичний (півперечний і вздовжний перекрій, або плян) по спроможності з масштабом.

4) Не вважати на артистичне виконаньє таких малюнків, дбаючи тільки про те, щоб можна було їх зрозуміти.

5) Малюнки, пляни і т. и. робити на окрімних листиках, взначаючи кожну частину числами або літерами, котрі мають бути вяснені у текстї.

6) Не нехтувати ніякими дотичними до побутової техніки оповіданнями, віруваннями й забобонами (за для котрих нарешті буде уложена особлива програма). але подавати тільки їх завше на окрімних листиках.

Побутова техніка.

I. Первістні механічні пристрої у народньому побутї.

а) 1) Як люде дають собі ради, не маючи під рукою ножа, сокири, шила, або-що? Чи не вживають часами у таких випадках кремінців, уломків скла, кісток, дерева і т. и. і як їх у такому разї пристроюють, щоб зручнійше було держати і орудувати?

2) Які дерев'яні річи вживають ще замість залізних (кілочки, молоти, довбні і т. и.)?

3) Які трапляють ся самодільні річи з завалюючих шматків заліза (як наприкл. скіски то-що) і як їх приправляють до держання?

4) Яку робили, або й роблять тепер самодільну зброю, щоб боронитись від людей, або звіра (ножі, списи, коси, келепи і т. и.)? Чи не роблять часом булавок, або гирли, з молодих деревців, до корнів котрих забивають ся невеличкі кремінці, щоб повростали туди?

5) Чи нема, часом, звичаю перерізувати, або одрубувати що небудь не залізним струментом, а чим иньшим?

б) 6) Подати найбільше докладні і оригінальні зразки вживання у звичайному сільському побуті простіших машин: рухала (підойма, підважуваньє, журавель, тереза, терниця, безьмін), клину (колоти дерево), колещати (витяганне води, колод з річки, стягньє на гору дзвонів), коловорота (тяганне ілею з колодязя, глини з глинища), гвинта, або шрубу (у в олійниці), накату чи спадистої площини (тяганне бочок на віз, спусканне їх до льоху). Постаратись вказати вживанне ціх машин простим сільським людом, не маючим ніякого знаття у механіці.

II. Вогонь, його здобуванне і переховуванне.

1) Чи бувають випадки коли вогонь треба здобути безпремінно терєм (при запалюванні ватри у Гуцулів, при пошести на скотину або на людей і т. и.)? Як у такому разі витварають його: яким чинном, з якого дерева і яким приладом (Подати малюнки і найдокладнійший опис)?

2) Як дають собі раду, як що випадком нема ні сїрників, ні кресала (як наприкл. на ловах, у чабанів, або у дорозі і т. и.)? Чи не доводить ся здобувати тоді вогню терєм, або б'ючи камінь об камінь? Яке именно дерево або камінь до того вживаєть ся? Що йде на підпал і яким чинном це робить ся?

3) Які ще вживають ся давні способи здобування вогню (сїрка, самодільні сїрники, кресало, губка й кремінь)? Звідки беруть усе до того потрібне — що купують, а що сами роблять? Якої хворми найчастійше вживають кресала? Яку вживають губку і що замість неї і як усе ото виготовлюють? Чи не вироблюють кремінців на продаж; хто і як именно їх робить?

4) Здобувши огонь яким небудь з цих способів, яким робом повертають його у полом'я і що до того вживають на підпал (маханне віхтем з соломн, у котрий покладена запалена губка, роздування ротом, халявою, вживання де-яких перетрухлих губ і т. п.)?

5) Які прилади вживають, щоб користуватись здобутим вогнем, особливо як що це дієть ся не у хаті (треноги, рашки, пічечки у землі або у глинні, кабиці і т. п.)? Як і з чого це усе робить ся і як зветь ся кожна частина? Що роблять, щоб не задувало вогню вітром, або не заливало дощем?

6) Що вживаєть ся на топливо, особливо як що нема дерева очерету або соломн, наприкл. в степу або-що? Чи не палять часом товарячих, або вньших кісток і т. п.

7) Як користують ся вогнем, щоб позбутись мошки, комарів, хижих звіврів і т. п.? Що кидаютть у вогонь, щоб було більше диму, або щоб дим більше одганяв усяку нечисть?...

8) Як потім переховуєть ся вогонь, щоб не запалювати його ще раз (присипання пошілом на припечку, у степу у чабанів і т. п.)? Як поведять ся з вогнем у загалі і хто мусить його доглядати?²⁾

III. Влови.

1) Чи люде ходять на влови, як на розривки, чи є й такі, що живуть з того? Як їх багато між селянами? Чи еднають ся вони у товариства?

2) Чи бува таке, щоб вибірались на влови куди небудь у дальні сторони? Чи є особлві місця, де ловлять ті чи другі звірі, або птвці і як такі місця звуть ся? Коли якого зввіра або птицю найкраще полювати (перелет, жирування і т. п.)?

3) Яких ловлять звіврів і птвць тепер і яких ловили перше? Чи полюють ще на дрохв, диких гусей, ввірок (векш), видниху (видру), бобра, дикого кабана, оленя, лося, диких коней, зубра, ведмедя? Як давно вбито остатнього з таких звіврів? Де які птвці й зввіри ловлять ся (зазначити географичні місця) і деяких з їх вже немає?

4) Які способи й пристрої вживають ся до ловлення і полювання на кожного зввіра або птицю? Подати малюнки і описи усякого роду сільців, сіток, тенет, пасток, хваток, капканів, ям,

¹⁾ При усьому цьому звістно треба звертати увагу і на усякі дотичні до вогню (особливо живого, се-б здобутого тертем, та й хатнього) вірування і забобони. Але за для їх має бути видана особлива програма.

вовковень і т. п. (з означенням як їми орудують і як зветь ся кожна їх частина), починаючи з ловлення просто руками, або вбивання ломакою чи камінюкою і кінчаючи селянським полюванням з огневою зброєю. Чи не ловлять ще й досі де диких гусей або качок сіткою почепленою між деревами на дорозі у лісі?

5) Яка старинна зброя (палиці на вовків, рогатини на ведмідя) вживаєть ся ще на вловах? Які ловецькі пристрої, особливо старинні, вдержались ще як іграшки у дітей (луки і стрілки, пращі і т. и.)? Як діти ловлять горобців і иньших птиць і які до того вживають хитроці?

6) Чи привчають яких звірів, або птиць (хортів, соколів) ловити, або помагати ловити на вловах? Яких вживають пристроїв, щоб доставати вбиту птицю, вбивати спійману дичину або держати її живою?

7) Чи не роблять самодільного пороху? Чи не було випадків, щоб пістовні рушницї перероблювались на крем'яні (бо кремій легше здобути ніж пістовні)?

8) Що роблять з спійманою птицею, або звіром, чи сами користують ся чи продають? Кому спродають свіжу дичину, а кому звірячі шкурки, пір'є і т. и.?

9) Чи ловлять птиць, що гарно співвають за для держання у клітках? Чи ловлять співвучих птиць на продаж і кому спродують?

10) Чи ловлять птиць з гарним пір'єм на продаж? Чи не роблять часами й сами якої оздобн з птичого пір'я, щоб носити?

11) Чи не збирають яєць з диких птиць на їжу або на продаж? Які вменно яйця збирають?

12) Які є чисто ловецькі приміти й забобони? Чи не носять чого на собі, щоб щастило на ловах? Що треба й чого не треба робити йдучи на ловах? Чи не треба робити чого особливого, вбивши якого великого звіра? Чи не одрізують і не ховають яких частин об його (зубів, кіхтів, рогів, соромного тіла), або чи не носять на собі на щастє чи на похвалку?

IV. Рибальство.

1) Чи люде рибальють тільки на поміч иньшому господарству, чи є й такі, що живуть виключно з рибальства? Подати число професіональних рибалок (у відсотках).

2) Чи еднають ся рибалки у спілки і на яких умовах? Чи є обчеські рибальські заводи, чи тільки хазяйські? Подати числа і економічні відносини про те й друге?

3) До кого належать здатні до рибальства місця, як вони звуть ся і на яких умовах люде на їх рибалять?

4) Коли звичайно починають і коли перестають рибалити? Від чого се залежить?

5) Яка риба ловить ся? Подати народні назвища кожної породи риби (коли можна то й наукові латинські) з народніми-ж оповіданнями про те, де і як кожна риба живе, чим годуєть ся і коли і яким способом найкраще її ловити? Подати також і рибальську анатомію риби з усіма назвищами.

6) Найпростіші способи рибальства на мілкій воді: спусканне води у ставках і річечках, ловління риби й раків просто руками, битте сандолею чи остьтю, ловління кошовкою, штанами і иньшим нехитрим робом. Чи не бува, щоб стріляли рибу ■ лука стрілами, або труїли якою отрутою (як кукульван, то-що)? Чи ловлять на вогонь?

7) Рибальство на більшій воді: а) рухомою снаст'ю: гачками, вудками, підсаками, сітками, неводом, матулою і т. и.; б) нерухомою снаст'ю: вершами, жаками, вентерями, кітцями (котами), у загороди, у їзн, у ерики, крючками, кармаками і т. и. Подати назвища, розмір, фотографії і малюнки з найдокладнішим описом кожної снасти і усіх її частин з причандалами, а також і способу лову.

8) Плетінне і виготовленне сітей і иньшої рибальської снасти з усім до того потрібним струментом і материялом. Способи плетіння. Хто звичайно плете: чи самі рибалки, чи є й особливі майстри, що з того живуть? Звернути особливу увагу на те з чого і як роблять ся грузила і поплавці до сітей, ляси й гарди на їзах, ериках і т. и.

9) Рибальство у зимі. Усі привлади до його й способи лову.

10) Подати спеціальні описи рибальства на усіх великих українських ріках: Донці, Дніпрі, Десні, Прип'яті, Бозі, Дністрі, Пруті і Дунаї, а також і морського рибальства.

11) Які вживають ся до рибальства човни, дуби, баркаси і т. и. Подати їх докладний опис з усіма їх причандалами (весла, щогли, паруси, якіря, барани і т. и.) Чи роблять їх на продаж і чи є люде, що тільки з того й живуть? З чого й як роблять ся наприкл. самодільні якіря і т. и.?

12) Яку ставляють за для рибальства будівлю (починаючи з простих будок і кінчаючи рибальськими заводами)? З чого й як вона робить ся (подати малюнки і пляни)? Життє на рибальських заводах. Особлива рибальська одежа, як що така вживаєть ся.

13) Який посуд і струмент вживаєть ся до виїмання спійманої риби з сїтей, вбівання де-якої з неї (починаючи од простого перекусування голови і кінчаючи чекушею), доставка її на беріг, чищення, перемивання й соління — і як усе те робить ся? Які вживають ся ще способи до переховування риби (сушення, в'ялення, задимлювання і т. п.)? Чи роблять кав'яр (икру), в'язгу? Чи роблять з риби консерви?

14) Як ведеть ся лїк спійманої риби і як її важать? Як, де й кому її спродують?

15) Чи не чуто яких переказів як ловили рибу за давніх часів; чи не знайдено де, або чи не остало ся у кого давньої рибальської снасти (крючків, гаків, грузил і т. п.)?

V. Скотарство.

1) Чи не відомі які випадки призвичаювання дикої, або одичалої скотини? Які вживають ся способи приборкування дикої, або неспокоїної скотини (колодка на шиї, або на нозі у свинї, дошка на рогах у бика, путання або стреножування коней і т. п.)?

2) Чи трапляєть ся ще виховування скоту у півдикому станї, табунами у степах, лісах, болотах? Як його упісля призвичаюють?

3) Який именно скот держать? Як кожну породу доглядають, чим годують, як боронять од мух і дроку, од зьвіра, од злодїїв, од пошести, як рятують од якої хвороби, як вихолощують, яким струментом і хто це звичайно робить, яку поміч дають, як скотина телить ся? Зібрати звістків про коновалів, їхній струмент і ліки. Подати по спроміжності окрімні студії про гурти, табуни, отари і т. п., звернувши увагу й на життє гуртовщиків, чабанів, табунщиків, свинопасів і особливо на їхні причандали (гирлиги, аркани і т. п. і на те, що вони повинні знати, щоб доглядати як слїд скотину.

4) Чи держать громадський племінний скот (бугаїв, жеребців, кнурів, авряків)? Як племінний скот доглядають і яким робом припускають до самиць? Чи не вживають яких небудь особливих способів, щоб мати такий чи иньший приплід? Чи не завважають часом,

що як самиця погуля раз з поганим самцем то вже приплід од її не буде добрий, хоч-би потім припускали й найкращих самців?

5) Як користують ся молоком, що і як з його роблять (сир, сметану, масло і т. в.)? Який за-для того вживаєть ся посуд і пристрої? Чи нема випадків громадського молочного господарства? Що роблять, щоб корови давали більше молока? Яку користь мають з вньшої скотини?

6) Як яку скотину ріжуть чи колять, як здвімають з її шкуру, обірають м'ясо, сало і т. в. і як усе те оброблюють до переховування, або на продаж; який струмент до того вживаєть ся? Що роблять з шерстю, рогами, конитами? Подати народню різницьку анатомію кожної скотини. По яким ознакам довідують ся, що скотина була недужа і що м'яса од її не слід їсти? Чи користують ся чим од доглої скотини? Чи є до різання скотини особливі люде (різники, касави, то-що)? Що і як їм платять за заріз кожної скотини?

7) Чи держать, особливо при отарах, собак якої небудь осібної породи і якої именно? Як їх доглядають і як до чого привчають? Чи є який догляд за дворовими собаками; як і до чого їх привчають? Як їх боронять і пользують від скаженни і вньшої хвороби? Чи держать котів або ще що небудь? Коли ні, то від чого? Чи не міняють, або не продають котів на шкурки котолупам?

8) Яку держать птицю на їжу або на продаж? Чи не привчають часом якої дикої птиці і як именно? Чи не пускають якої птиці (як качок, гусей) на ціле літо у болото, де вона зовсім диchie? Чи її потім приввичають і як именно (пригодовують, урізують крила і т. в.)? Як доглядають курчат, утят, гусят, вндичат і т. в. як їх вигодовують, що їм дають щоб не дохли? Який догляд за кожною породою птиці осібно? Де держать яку птицю у день і у ночі, і у літі і у зіму (подати зразки хлівів — до-що)? Як боронять птицю од шулік, ласок і вньших ворогів? Як доглядають, щоб не пропадали яйця, що роблять, щоб птиця краще неслась і щоб не було вильків? Як яйця переховують і доставляють на продаж? Як яку птицю вигодовують на продаж і як доставляють на торг? Подати описи осібної до того будівлі, посуду, пристроїв, кліток і т. в.

9) Як ріжуть, колять або рубають домову птицю і як її патрають. Подати народню анатомію домової птиці. Який вжиток мають з частин птиці, котрих не можна їсти (кісток, пір'я, кіхтів)? З якої птиці яке пір'я на що йде? Чи не вважаєть ся негідним, щоб

птицю (або що з дрібної скотини) різали жінки і чи не закликають за для цього кого небудь з чоловіків?

10) Чи розводять голубів і на що именно: чи на їжу або на продаж, чи щоб літали? Чи трапляють ся завзяті голуб'ятники, щоб кохались у цьому ділі? Як вони доглядають голубів, чи пускають літати на спор, чи перемацують один у одного і який у їх особливий „голуб'ячий закон“?

VI. Пчільництво.

1) Чи не користують ся ще медом з диких бжіл, шершнів, віс і т. и.? Чи не держать ще бжіл по дуплах дерев і у бортях; чи нема ще звичаю прив'язувати колодки з бжолою по деревах? Які прилади вживають ся, щоб лазити на бортяні дерева (лазиво)? Чи не вживаєть ся де лежачих колодок (ульків) за для бжіл?

2) Де звичайно ставляють пасіку? Чи є звичай перевозити її з одного місця на друге? Як тоді влаштовують? Подати пляни і загальні образки пасіки (найкраще фотографію). Яких святих ікон держать на пасіці і де їх вішають?

3) Як зроблені вулики і покривки до їх? Подати докладні малюнки з назвами кожної частини. З якого дерева їх роблять, як завбільшки, що під їх підставляють? Чи не роблять на вуликах яких образів, малюнків, різьби, написів; чи не вирізують вуликів на подобу чоловічої, або звір'ячої постаті? Чи не починають вживати нових вуликів (солом'яних, з рамками, скляних і т. и)?

4) Чи розбірають які окрімні породи бжіл? Як бжіл держать і доглядають (подати найдокладніший опис усього до того дотичного)? Як збірають рої, садовлять їх до нових вуликів, підготовують і т. и.? Які найголовніші вороги бжіл і як од їх боронять ся? Як поведуть ся з бжолою, щоб вони знали пасішника і що відомо пасішникам про життє бжіл?

5) Як ввбірають мед? Як що про цьому вбивають бжіл, то як именно? Як мед і віск потім оброблюють, переховують і продають?

6) Які пристрої і струменти вживають ся на пасіці? Подати докладний опис з малюнками усього пасічного струменту і начиння, означивши якої що більшини, як зветь ся, з чого робить ся, що купуєть ся і т. и.?

7) Як переховують бжолу у зімі? Пляни й малюнки вимшаників? Чи роблять ся вимшаники у землі і як именно? Як у їх скла-

дають вулики, коли складають, і коли виймають на весні? Як доглядають?

8) Які приміти, вірування, молитви, заговори й забобони є про бджіл?

VII. Ліси, садки, пасовні і сінокоси.

1) Який росте ліс, як зветь ся по народньому кожна його порода з її одмінами? Як якою породою користують ся, на що вона йде? Як вибавляють негідне дерево, щоб дати місце більше користному? Як доглядають за лісом селяне, особливо лісники без шкільної освіти? Чи роблять що, щоб дерево краще, або рівніше росло? Який ґрунт за для якого дерева годить ся? Чи не розводять часами лісу нарощне? Які комахи, птиці або звірі шкодять лісові і як од їх збувають ся? Як боронять ліс од пожежи, як що трапить ся? Коли яке дерево рубають? Як викорчовують пні? Як знають, скільки дереву год і скільки з його буде днів? Чим користують ся з лісу окрім рубання дерева на будівлю і на опал (лоза, лика, соснові шишки, трава, ягоди, губи і т. и.)?

2) Які дерева й овочі розводять по садках і городах? Як вони зуть ся з їх ріжними одмінами? Як їх доглядають, який до того вживаєть ся струмент? Які овочі розводять ся за для себе й які на продаж? Чи не розводять чого небудь особливо (як наприклад сливи ув Опшні, то-що)? Яким робом розводять дерева й овочі — чи з насіння чи инакше? Чи вміють щепити кращі породи до дичків? Чи звертають увагу на те, що усякому дереву чи овочу потрібне осібно ґрунту, чи підгноюють землю, підсипають піску, глини, вапна і т. и. Як вибавляють гусінь, шкідливих комах і т. и. що шкодять садкам? Де більше розводять садки, чи коло хат у оселі, чи по лісах? Як їх доглядають, коли овоч почина доспівати? Чи не роблять за для того особливої будівлі, такої як курівні, вишки і т. и.? Які ставляють опудала (страхопуди), щоб лякати птицю, з чого й як їх роблять? Коли і як збирають кожду овоч, як її переховують, щоб не попсувалась і як доставляють на продаж? Якою мірою або ліком продають: на вози, на відра, на мірку, на гарнець, на пари, на десятки, на копн, на сотні?... Які є про садовину й городину примітки, вірування й забобони (поливання сьвяченою водою і т. и.)?

3) Де більше пасуть скот на весні, у літі і у п осени? Яка трава вважаєть ся найбільше користною і яка шкодливою за для

скоту (подати народні назвища, а як-що можна то й наукові — латинські)? Коли починають і коли перестають вигаяти скот на пашу?

4) Яка трава росте по сіножатях (степових, лісових, левадах, болотяних)? Яка вважається ся кращою і яка гіршою (подати знов народні, а по змозі й латинські назви з означенням народніх приміт)? Чи доглядають як небудь траву на сінокосах, щоб вона краще росла, чи боронять її од яких комах чи звірів? Коли й яким робом починається ся косовиця? Які коси більше купують, австрійські чи російські? Яке більше люблять кісеся -- довге чи коротке? Що кажуть про косарів — вімців, руських (великорусів) і иньших? Подати докладний опне косовиці, а тако-ж способів косити (на голу косу, на ключку, на грабки і т. п.) і усієї косарської справи, починаючи од кося з усіма її причандалами і кінчаючи барвильцем на воду, з плянами і малюнками, а коли можна то й фотографіями у різні моменти праці. Те-ж саме про возовицю (гребовиця, складання у копиці, волочіння, складання у скврти і т. п.), Такі-ж звістки подати про різання осоки, биття очерету, збирання бур'яну і т. п. На яку міру продають сіно? Чи не сіють часами на сіно трави?

VIII. Хліборобство.

1) Чи грапляється де так зване хижачьке господарство (покидання старого поля і випалювання лісу, або оранка степу під нове)? Чи ведеть ся господарство на три поля чи вже на більше?

2) Як селяне відрізняють і звать ріжного роду землю? Яку землю до чого вважають більше здатною? На що, коли й як підгноють землю?

3) Чи нема звичаю поливати ниви (особливо водяними колесами з причепляними до їх відрами)?

4) Що сіють? Подати народні назви усякої пашні з усіма одмінами, які тільки є, з означенням чого сіють більше й чого менше. Що після чого сіють? Чи починають сіяти нові сорти пашні?

5) Коли починають орати? Чим орють: сохою чи плугом, кіньми чи волами (кількома парами волів)? Як глибоко беруть на який хліб? Боронування.

6) Як який хліб сіють? Як вибірають і наготовляють за для сіяння зерно? Чи не вживають до сіяння яких пристроїв? Чим волочать — бороною, чи чим иньшим?

7) Чи була який догляд за хлібами, поки вони ростуть? Чи проривають їх, як що дуже густо посіяно? Як боронять їх од жучків, коників, сарани і т. и.?

8) Коли починають ся живна, який хліб жнуть, а який косять? Як який хліб складають у копички? Як перевозять і складають у скирти? Чи є овини і як у їх сушать хліб?

9) Коли починають молотити? Як і чим молотять (ціпами, кам'яним котком, конячими копитами (на гармані), машиною)?

10) Які до усього того вживають ся прилади й пристрої? Описати по змозі докладнійше усякого роду сохи, рала, борони, плуги, волочила, серпи, коси, грабки, граблі, вила, ціпи, гармань, дикани і т. и. з усіма їх частинами і причандалами, додаючи до усього міру, малюнки й фотографії. Дуже добре-б було подати тако-ж фотографії усіх сільських работ. починаючи з оранки і кінчаючи віяньнем.

11) Які зміни настали у теперішньому господарстві, у порівнянні з тим, що було колись — економічні і технічні?

12) Дати окрімні описи розведення ріжного роду технічних рослин: конопель, льону, цукрових буряків, тютюну, хмілью і т. и. з усіма пристроями, які до того вживають ся.

IX. Мирошництво.

1) Які вживають ся до товчення зерна, соли і т. и. дерев'яні або вьшні ступи — ручні і ножні. Подати їх опис і малюнки.

2) Чи вживають ся ще жорна, і як що вживають ся, то до чого именно? Чи є такі жорна, щоб молоти ногами, з кошем і з вьшними приладами? Чи нема або чи не було жорен, щоб молоти кіньми, або волами? Подати опис усіх, які є, жорен з малюнками. Чи не трапляють ся де жорна не з рівними каміннями, а один камінь виглублений, а другий опуклий? Чи не бува, щоб замість камнів у жорнах було що вьшше, як наприкл. дерев'яні кружки з набитими на їх залізцями або камінцями?

3) Скільки вітряків у селі (подати разом і число хат, або душ у селі)? Як вони зроблені? Подати докладний опис вітряків ріжного роду з плянами і малюнками, звернувши особливу увагу на назви кожної окрімної частини у їх, а також і на те, як вітряки навертають ся.

4) Подати детальний опис водяних млинів з усіма приладами до драння круців, валяння сукна і т. и. Звернути також осо-

блыву увагу на наплавні млини, як що є, і на те як їх переплавляють з місця на місце і як закріплюють, щоб їх не зносило водою.

Х. Копання землі. Викопування і оброблювання глини.

а] 1) *Грабарство*. Чи є свої грабарі, чи наймають сторонніх? На які именно роботи наймають грабарів? Який у їх струмент (подати опис усього)? Чи не вживаєть ся до копання землі чого иньшого, окрім звичайного заступа, особливо коли ґрунт твердий? Чи не чутно, щоб до цього вживали ся коли товариачі роги? Які є прилади до витягання, або викидання землі, як що копають глибоко, або викопану землю треба скидати де небудь одсторонь. Як міряють скільки викопано землі?

б] 2) *Чамур* або бита глина (земляна цегла). Як виготовляють глину на чамур? Скільки додають різаної соломи, полови (яких?) і т. и.? Які завбільшки і як именно роблять кусники чамуру? Як їх сушать і як з їх роблять стіни?

с] 3) *Цегла* (кирич). Яка именно глина йде на цеглу, як її розпізнають? Як копають і витягають, коли глинище глибоке? Що роблять, щоб глинище не завалювалось? Як наготовляють глину до виробу цегли, як цеглу роблять і як випалюють? Дати опис усієї цеглярської праці і усього струменту, а також і печи до випалювання. Якої міри і які сорти цегли вироблюють ся і як вони звуть ся? Як вироблюють ся й на що йде сирець? Подати фотографії цегельні з плянами і малюнками.

д] 4) *Черепиця*. Як що вироблюють, ся то подати докладний опис усього струменту і способів вироблювання, зазначивши, як і у попередніх працях, чи є свої майстрі чи чужоземні?

е] 5) *Гончарство*. Як розпізнають і здобувають гончарську глину? Яких сортів вона бува і як вони звуть ся? Який струмент вживаєть ся до здобування і витягання її з глиниць? Як вона виготовлюєть ся до виробу посуду (ввiтрювання, виморожування, переминання, вимішування, стругання, додавання піску або чого иньшого, осаджування з води і т. и.)? Описати яко мога докладнійше усі праці сюди належачі, з усім струментом, який до їх вживаєть ся.

6) Чи не роблять ще де посуду з якого м'якого каменю? Чи не гріють часами води, або чого иньшого, у дерев'яних мисках, або у кошовках зплетених з лози і вимазаних глиною? Чи не вживають, часами в пригоді, до того сьвіжої шкури (наприкл. чабани), або

гарячого каміння. Чи не роблять ще й досі де-небудь якого посуду не на крузі, а просто руками, або на ручному крузі? Якого роду вживаєть ся звичайно круг (дати опис і малюнки з усіма назвами окрімних частин)? Який струмент вживаєть ся до виробу посуду на крузі: чи самі гончарі його роблять, чи купують?

7) Який вироблюють посуд? Подати малюнки (а ще краще — фотографії) і опис усякого сорта посуду з визначенням міри (заввишки й попереку у горлі і у найширшому півперечнику), коліру, назвищ і вживання. Які трапляють ся ще, окрім посуду, гончарні вироби: свистуни, грузки до неводу і т. в.? Чи не роблять яких чоловічих або звір'ячих парсунок з глини?

8) Які і яким чином роблять ся везерунки на посуді (дати їх малюнки і народні назвища)? Звідки беруть зразки до таких везерунків? Який до того вживаєть ся струмент? Як прироблюють вушка і чи не роблять за для окраси на посуді яких приліпок з глини? Чи не роблять посуду на кшталт звір'ячої, або чоловічої постаті? Як роблять, щоб горшки (не полив'яні) були зверху блискучими? Які горшки більше вилощують зверху, чи тільки чорні чи й другого коліру? Як і з чого робить ся полива ріжного коліру і як її наводять на посуд? Який посуд робить ся полив'яний, а який ні? Чи не ставляють гончарі яких знаків на посуді щоб знати було ким він зроблений? Подати малюнки таких знаків. З яких міст у Галичині і на Україні посуд визнаєть ся за найкращий?

9) Як випалюють посуд? Подати пляни і малюнки гончарського горну. Скільки часу держать посуд ув огні? Як роблять, щоб посуд вийшов червоний, жовтий, білий, або чорний чи сірий? Що роблять, щоб горшки у горні не зліплювались, або не псувались вьншим робом?

10) Як доставляють посуд на продаж? Як улаштовують до того воза і у йому горшки? Чи возять по селам, чи тільки продають по ярмарках? Чи продають за гроші, чи міняють на зерно, або на борошно?

XI. Оброблюваннє дерева.

1) *Рубаннє і виготовлюваннє дерева.* Як виміряють височину дерева і скільки з його буде дров, дощок, або чого иньшого? Як дерево рубають і що роблять, щоб не стало ся при цьому якої причини (щоб не вбило кого, падаючи, або-що)? Як дерево рубають, пиляють або колять на дрова у лісі, як дрова складають і міряють,

як бережуть од непогоди і доставляють до дому або на продаж; на що йдуть пні, суччя, коріння і т. и.? Що роблять з вітами, з хмизом і т. и.? Як і чим рубають лозу, що і як з неї роблять напр. до ув'язування ріжних річей, до виготовлювання усяких каблучок і т. и.; з якого дерева беруть лика і що з їх роблять? Як зрубане і наготовлене дерево, або дрова вивозять з лісу, спускають з гори, доставляють до річки, в'яжуть у плот, сплавляють по річках, витягають на беріг і доставляють куди треба? Подати описи з малюнками і плямами особливо способів спускання дерева з гори, витягання на беріг, пиляння (з усіма до того пристроями, ув'язування плотів, з усією на їх будівлю.

2) Як дерево обтесують і пляють на колоди, бруси, пластини, дошки, шальовки, дрань, гонту і т. и.; як вибірають і з чого роблять лати, сохи, дуги, обіддя, кокори до човнів; як видовбують човні, корита, ночви, жлукта, улики, черпаки, ківші, ополонки, ложки і т. и.? Чи не випаляють часом дерева замість видовбування? З якого дерева роблять ся, яку мають міру і як звуть ся усякі на ріжний спосіб зроблені дерев'яні вироби? На що є особливі майстрі, а на що нема?

3) Який струмент вживають за для кожної з цих праць (ріжного сорту клинця, сокири, пили, долота, струги, свердли і т. и.)? Дати опис, міру, малюнок і народне назвище кожного з усіма його одмінами.

4) *Випал вугілля.* З якого дерева і яким робом випаляють ся вугілля? Яке є до того начинне, струмент і особлива будівля? Як угілля доставляють на продаж? Чи є до випалявання вугілля особливі майстрі і у загалі люде, котрі тільки з того й живуть?

5) *Вироблювання смоли.* З якого дерева і як женуть смолу і роблять коломазь (дъоготь)? Яке до того вживаєть ся начинне і т. и.? Які бувають сорти дъогтю (добрий дъоготь і т. и.)? Дати докладний опис майданів, з усім що до їх належить, а також до переховування і доставки смоли й дъогтю на продаж.

6) *Теслярство.* Чи є особливі майстрі до будівлі хат? Що з дерев'яної роботи при будівлі роблять сами, а за для чого закликають тесляра? Що у загалі роблять теслярі по селах? Подати звістки про їх спосіб роботи а також і про усе їхне начинне і увесь струмент з усіма назвами і т. и., особливо-ж довідатись яке дерево вони на що беруть, як розміряють, вироблюють окрімні частини і приладжують їх одна до одної, найбільш тоді, як при цьому не вживаєть ся гвоздків і заліза у загалі? Чим вони красять дерево і як наводять політуру?

7) *Стельмаство*. Що именно роблять стельмахи? Яке вони вживають начинне й струмент (опис його з малюнками й мірою)? Яким побитом вони що роблять: як виточують маточинку, розміряють спиці, приганяють обід? Як роблять остатні частини воза, так щоб вони приходились одна до одної і т. п.? Подати по змозі усю техніку цього ремесла.

8) *Бондарство* (боднарство). Яке дерево йде на яку дерев'яну посуду? Яку именно посуду вироблюють бондарі (подати опис її з народними назвами, мірою й малюнками)? Як бондарі виготовлюють дерево, розміряють його, роблять клепки, розміряють широкість дна, добірають до неї широкість клепок, вирізують утори, вставляють дно і т. п.? Який до усього того вживається струмент і як бондарі їм орудують (звернути особливу увагу на докладність опису усього, особливо-ж розмірвання)? Що йде до бондарської роботи окрім дерева (осока, залізо, обичайки і т. п.)? Як бондарі доставляють на торг свої вироби і як продають (за гроші чи міняють на що)?

XII. Оброблювання шкіри.

1) Чи оброблюють коли шкіри сами селяне, чи завше оддають чибареві? Од якої скотини шкіра на що йде? Як вбивають скотину, щоб не попусвати шкіри і як здійсмають шкіру?

2) *Чибарство*. Як оброблюють шкіру чибарі (висушування, розмочування, одскребанне волосся, як що треба, вискребанне шкіри з внутрішньої сторони, дальше оброблювання її, вироб ремнів, шкір до вкривання возів, шевського товару; вичинка шкір з вовною на кожухи? Прилади і струмент до усього того. Подати докладні звістки про те з чого именно робить ся квас, скільки часу держать у йому які шкіри і т. п.

3) *Кушнірство* (кожухарство). Чи сами кушнірі чинять шкіри, чи беруть вже вичинені? Як розміряють кільки треба на кожух, як викрають і як зшивають шкіри? Який при цьому потрібний струмент? Подати опис з малюнками крою і струменту, не забуваючи вказувати скрізь міру.

4) *Шевство*. Чи шевці шують тільки чоботи й черевики чи тако ж морщать постолы і роблять ще що вньше з шкіри? Чи роблять вони коли небудь товар сами, чи завше купують або одбірають купований од тих хто оддає шити? Як шевці здійсмають мірку на чоботи або черевики, як добірають колодку? Як що роблять колодки сами, то як именно, з якого дерева і на який звичайно роз-

мір? Як роблять дратву, чи вживають до того свинячої щетини, воску, смоли і т. п.? Як викроюють товар, приганяють підошву, пришивають халяви, набивають закаблуки (підбори, корки)? Які вживають до різання шкіри ножі? Що вживають до лоцання товару, до наведення глянцу на закаблуки, до вироблювання різних везерунків на закаблуках або на холявах (подати зразки везерунків)? Зробити опис усього струменту й начиння, не залишаючи стільців, ослінчиків, баньок до світла, одно слово усього, що тільки належать до шевства. Які шнють ся чоботи й черевки на продаж завбільшки, і яких бувають сортів (подати їх назвища) по більшині, по сорту товару й по хвормі? Чи шнють ще що небудь шевці окрім обутьтя? Чи вживають ся до чобіт підкови? Подати їх малюнки й міру.

5) *Лимарство* (сідельництво). Вироблювання хамутів, шлей, сідловок, наритників, сідел і т. и. Хто їх робить, як именно, яким струментом і т. и. Чи є до того особливі майстрі?

XIII. Оброблювання рогу й кости.

1) Що вироблюють ся з рогів і з кости (табатерки, ріжки на табаку й на порох і т. и.)? Як до того виготовляють ся ріг і який до того вживають ся струмент? Чи не роблять з рогу й кости таких річей як кгудзики, гребінці і т. и.? Чи є до того особливі майстрі з селян-українців? Як що такі річі де вироблюють ся, то як продають їх — чи тільки на ярмарках, чи розносять по селах і міняють на ріг і кістки? Звернути особливу увагу на старинні пороховниці і на везерунки на їх, а також і на старинних, особливо церковних, гребінцях.

XIV. Оброблювання волокнуватих річей.

1) *Плетіння*. Які річі плетуть ся з соломи, оситняка, рогози, лыка, тоненької лози і т. и.? Подати опис і особливо малюнки кожного роду плетіння, з народними назвами і способу плести і везерунків, які вишлітають ся, а також і струменту, який до плетіння вживають ся.

2) *Оброблювання льону й конопель*. Як льон і коноплі збирають з поля, мочять, сушать, б'ють на бательні й терниці, витріпають, чистять, розчісують, роблять вирьовки, шнури й т. и. прядуть, роблять нитки, плетуть сітки, панчохи і т. и. Докладно описати усі ці ро-

боти, з усіма приладами й струментом, починаючи з терниці і кінчаючи прядкою з усіма їх причандалами і окрімними частинами.

3) *Ткацтво*. Чи багато ще по селах ткачів? На чому вони орудують? Звернути найбільшу увагу на найпростіші способи ткання. Чи не трапляється ще иноді кросен, або верстатів, у котрих нитки основи натягають ся з гори до долу причепленими до їх грузками, або не наворачують ся на валець, а просто прыв'язують ся до чого небудь, так що основа виходить дуже довгою і вузькою, а через це й полотно вузьким? Дати опис з плямами і малюнками звичайної верстаті з усім її механізмом і причандалами, не минаючи ані найдрібнішої частини.

4) *Оброблювання вовни*. Як стрижуть вівці, перемивають і пересушують вовну, б'ють її шерстобитним смиком чи струною, роблять з неї брилі, сучять вал, плетуть з його панчохи, рукавиці і т. и. тчуть сукно, б'ють його на валюшах і т. и.? Як працюють шерстобити, чи ходять по дворах, чи беруть вовну до себе? Як приймають сукно на валюши, як ведуть йому лік і як після валання вертають тим хто давав?

5) *Коцарство*. Звернути особливу увагу на техніку і народно термінологію цього ремесла. Де воно ще є на Україні і у Галичині? Як вибирають і красять вовну на килими; як їх роблять і який до того вживається струмент і начиння? Які найбільше розповсюджені везерунки? Постаратись дати малюнки а по змозі й набірати зразків, особливо з старинних килимів української роботи по церквах то-що.

6) *Кравецтво*. Що з одєжи швється дома, а що дається кравцеві? Чи працюють сільські кравці на підмогу у хліборобському господарстві, чи є й такі, що живуть тільки з самого кравецтва? Як вони роблять: чи по хатах у тих хто дає шити, чи у себе дома? Як беруть мірку на сорочки чи одєжу, розміряють полотно чи сукно, крають його і шиють? Який до того струмент і причандали? Подати малюнки крою і струменту з мірою і усіма назвищами. Чи кравці завше шиють на столі, або на лаві, підгорнувши під себе ноги? Чи є кравці, що шиють що з свого матеріялу на продаж? Що вменно вони шиють і де спродують? Чи самі роблять шкурятні крудзики чи хто иньший?

XV. Оброблювання металів.

1) Звернути особливу увагу на техніку і переносний струмент кочуючих цыган-ковалів і мідників і описати їх яко мога докладніше

з малюнками і з стараним зазначенням усієї термівології і як можна то й именно циганської. Зібрати відомости про те, що вони більше роблять -- залізни річи чи мідні і які именно? Зібрати по змозі фотографії і малюнки з їхніх виробів (а ще краще й самі вироби) з їх циганськими назвищами, звернувши особливу увагу на річи більш або менш оздоблені везерунками і т. и.

2) Розпитатись чи не виплавляють де ще й досі заліза самодільним робом з болотяної руди і подати найдокладніші звістки про технїку такого виплавлювання. Зібрати по змозі звістки про виплавлювання заліза у давні часи, звернувши особливу увагу на назвища сел, хуторів і т. и. що й досі звуть ся Руднями, Рудками і т. и.

3) *Ковальство*. Що найбільше роблять сільські ковалі? Що направляють тільки, або перероблюють, а що роблять самі? Дати докладний опис з мірою, фотографіями й малюнками усіх їхніх виробів. Описати й подати пляни й фотографії кузнї і усього ковальського начиння й струменту з усіма його одмінami і народніми назвищами (горен, міхи, ковадла, молоти й молотки, обценьки, дрилї і т. и.). Дати опис усієї ковальської роботи, звернути увагу на те як роблять горен, ковальський міх, як крутять дїрки у залізі, як залізо гартують, насталюють сокиря, роблять підкови, ухналї, гвоздки усякого сорту, рала, леміші і т. и., підковують коней, натягають шиви, направляють коси й серпи, виковують ріжні залізни річи за для млинів (порплїці то-що). Чи роблять що небудь сільські ковалі на продаж? Чи не роблять якої зброї за для ловів або оборони?

4) *Слюсарство*. Що именно роблять слюсарі по селах, містечках і невеликих містах; що вироблюють самі на заказ або на продаж? Дати опис їхніх виробів, способу праці, струменту, не забуваючи й їх назвищ, хоча-б вони були й не українські, а чужоземні.

5) *Мідництво й котлярство*. Хто більше працює у цих ремеслах на Україні і у Галичинї -- українці чи чужоземці і які именно? Що роблять мідники і котлярі (подати назви, міру й малюнки? Які способи роботи й струмент?

6) *Золотарство*. Які срібні й золоті річи виробляють ся сільськими, або дрібними міськими золотарями -- українцями? Звернути особливу увагу на вироб церковних річей і річей за для оздобы (серег, каблучок, перстнів, дукачів, і т. и.). Які вживають ся способи роботи наприкл. при розтоплюванні, кованиї, прилютовуванні, золоченні, вживаннє гнилих явць до золочення дерева і т. и.), який струмент, а також і прилади до світла? Звернути особливу увагу

на збірание старинних, найбільше оздоблених різьбою і везерунками річей і їхніх фотографій, а тако ж і на назвища везерунків.

XVI. Передішчуваннє.

1) Яким робом переносять важкі річи з місця на місце (на руках, на плечах, на спині, на голові і т. и.)? Як носять дітей (звернути увагу на циганок), птицю на продаж, воду, барила, горшки з маслом, гладшки з молоком, мішки з зерном або борошном, картоплі, огірки, кавуни, дрова, колоди, землю, цеглу, мерцїв, чівни і т. в. і які вживають до того прилади (плагки, коромисла, коробки, дрючки, носилки, мари і т. и.)? [Тут треба дуже докладного опису: не досить сказати наприкл. що дитину носять на руках, бо є чимало дуже ріжних способів носити дітей; треба вказати на якій руці лежить дитина, куди схиляєть ся її голова, як друга рука придержує дитину, чи не кладуть часами дитини у пазуху святи, чи не підчеплюють на хусті спереду на грудях, або ззаду на спині і т. и.? Также само й про усе вньше. Найкраще додати до опису фотографії або малюнки. Особливу увагу звернути на це у Подіссї.]

2) Що роблять, щоб полегшити собі дорогу, вибіраючись куди небудь далеко пішки (як прочане, богомільці, заробітчане — то-що), як обувають ся, одягають ся, що з собою беруть, які беруть цїнки, як улаштовують і надївають на себе клунки, у чому беруть воду і т. и. Як виражають ся у пішу дорогу у зимі? Чи прив'язують що (особливо діти) до ніг, щоб ковзатись по льоду або бігати по снігу?

3) Як улаштовують ріжні річи, перевозючи їх верхи на конях, і які до того вживають пристрої (сакви, бисаги, в'юки і т. и.)? Які вживають, їздючи верхи, сїдла, або-що замість сїдла, чи вживають стремена, остроги? Подати опис усього, що надїваєть ся на коняку під верх, починаючи з оброті або вуздечки і кінчаючи обмотуванням соломною, або чим вньшим копит, як що треба, щоб не було чутно, що чоловік їде. Звернути увагу на усе оце особливо у Черноморї у пластунів то-що.

3) *Підвода.* Які вживають вози (дітські повозочки — цяцьки, бідки, візки, вози кінські й воліві, чумацькі мажі, биндюги, гарби, хури, брички, халабуди і т. и.)? Подати опис і малюнки ріжного роду возів з назвищамин усіх частин, з котрих вони складають ся

(од послідньої чеки до дуги або ярма), вказавши з якого дерева що робить ся, як що завбільшки, які на чому роблять ся везерунки, малюнки або різьба? Чи вживають ще колеса без спиць з суцільного дерева з нерухомо приробленою до їх вісьсю? Які вживають ся сани (починаючи од громака -- замерзлого товаричого кизяка, і кгринджол на котрих діть спускають ся у зімі з горок — до великих саней, щоб перевозити дуже важкі річи)? Як запрягають ся до возів, або до саней воли чи коні? Чи їздять на коровах, на волах бовкувом, на буйволах, на верблюдах, на ослах і т. п.? Чи не запрягають часом до маленьких візків або санчат — собак? Подати докладний опис і малюнки усієї справи кінської і волової (хамути, шлей, гужі, черезсідельники, сідьолки, наритники, ярма, і т. п.), вказавши що з чого і як робить ся і як зветь ся? Як перевозять дуже важкі річи (великі каміння, дзвони, паровики і т. п.)?

4) *Дороги.* Чим відріжняють ся і як зуть ся по народньому ріжного роду улиці і дороги (стежки, дороги, шляхи і т. п.)? Який за їми догляд? Як їх рівняють, обкопують чим обсаджують і т. п.? Які роблять канави, перелази, кладки, греблі, містки, мости, коловороти і т. п. (подати описи, пляни й малюнки)? Чи не роблять наплавних мостів? Звернути особливу увагу на лісові дороги у Поліссі, на колишні чумацькі шляхи і т. п. Який догляд за дорогами у зімі (рівнянне, ставлянне віх і т. п.)? Чи бува, щоб у зімі більше їздили річками по льоду? Чи є такі дороги, котрими їздять тільки у зімі?

5) *Плавба.* Які вживають способи плавати: як плавають купаючись або перепливаючи річку (сажнями, врозмаха, на спині, боком, по жаб'ячому)? Чи жінки плавають инакше як чоловіки? Що роблять, плаваючи, руками й ногами? Чи до плавання, особливо перепливаючи через річку, не вживають ся часами які пристрої: пухирі, надуті шкури, зв'язки комишу, колоди, плоті і т. п.? Як вони роблять ся і улаштовують ся? Як переправляють через річки скот (гурти, табуни отари)? Як в'яжуть плоті, як до їх прироблюють ся стерно і т. в. і як їми керують? Як на їх живуть плотовщики і у загалі який спосіб плаванн на плотях? Які бувають пороми, як вони зроблені і яким робом на їх перевозять? Які вживають ся човни (починаючи од корита або видовбаної чи випаленої вогнем колоди до дубів, великих байдаків і морських баркасів, шкун і т. п.)? Подати яко мога найдокладніший опис з малюнками і з народніми назвищами усього, вказуючи що з чого й як робить ся, як що завбільшки і як зветь ся усяка окрімна частина? Яким робом кожна судина посуваєть ся на воді (веслами, шостами, лямою чи

едеком, парусами і т. в.)? Які до того вживають ся пристрої? Які вживають ся якорі і чи бувають самодільні? Що роблять, щоб човна або дуба не перевернуло хвилию, особливо на морі? Чи не прив'язують чого з боків? Який догляд за човнами і иньшими судами, як їх висмалюють, конопатять, латають на їх дїрки, виливають з їх дуба і т. н. Який є до того струмент і прилади? Які знаки ставляють по річках і на морі, щоб безпечнїйше було плавати? Як переводять човни й плоти через пороги особливо на Дністрі й на Дніпрі? Чи їздять ще де волоком, се-б то, перетягаючи човни з однієї річки на другу?

Хв. Вовк.

NB. До збирання відомостей про будівлю, одежу і їжу будуть незабаром видані особливі програми.



ПОКАЖЧИК.

- Лви** (рибальс.), стор. 46, 47.
Амулети, 26.
Андрее Рих., 80.
Антонович, Вол. Б. 1, 13, 14, 28, 29, 220, 223, 226.
Anthropologie (L' —), 1.
Анучин, Д. Н. 29.
Армашевський П. Я., 1, 5—7.
- Бай** (бар. де-) 221, 225.
Банити (рибу), 49.
Бавтина, 88.
Бараболя, 101.
Баранячі роги (орнам.), 203.
Барвінок 123, 175, (орн.), 200.
Басове ухо (орнам.), 194.
Б а т у р и н, 163.
Біб, 99
Біляшевський М. Х. 27.
Благословення молодих (вес.), 1-6, 137.
Бобик 99.
Боршна (весільна), 19.
Борщ, 100.
Б я р и н (весільний), 115.
Бразолія, 175.
Бряг (кушнір. ніж), 76.
Брідський повіт, 172.
Бронза, 224, 225.
Бруква, 97.
- Бузьки (орнам.), 205.
Б у г м і р, 223.
- Вагани**, 49.
Ванилева, 184.
Вареники *див.* Пирог.
Варениці, 102.
Ведмідь печерний, 212, 219.
Везерунки (на писанках), 183 *рас.*
Вентерь, 46, 47.
Верем'є, 221 *рас.*
Веретено, 53.
Верхняк, 57.
Весілля, 111, 116.
Весло (у гончарстві), 55, 65.
Вигон, 79.
Вильчики, 88.
Вимелá, 175.
Виноград (орн. ч.), 200.
Випалювання, 60—61.
Випроважування молодого за молодю, 124.
Вискочка (рибальст.), 43
Відципки, 12, 16, 215, 216, 219, 223.
Віз (гончарський), 64.
Вільха, 175.
Віск (ужив. до писанок), 173.
Вітрачок (орнам.), 189
Вовк, Хв. К. І., 1, 33, 111, 184.

Вогонь (*присмалюв. молодій*), 138.
Возинський, 29.
 Волинь (галицька), 169.
 — (українська), 24.
 Волосся, 221.
 Водоть, 83, 84.
 Вузли (*забоб.*), 139.
 Вушка (*у горщиків*), 2.
 В'язами (*орнам.* —), 194.

Г

Галац, 48, 50.
 Галушки, 104.
Гамі, Е. Т., 14.
 Гарбузи, 98.
 Гард (*рибальст.*), 43.
 Гафтками (*орнам.*), 194.
 Геометричних хворм кременці, 217.
 Гияжи, 105.
 Глина (*гончарська*), 54 *раз.*
Гнатюк, Вол. 68 *раз.*
Годрі, А. 214, 215.
 Гойданка, 104.
 Гойдачком (*орнам.*), 194.
 Годка (*у весільн. звич.*), 139.
 Голубці, 103.
 Гончарні вироби, 63, 65, 67.
 — (*неолітичні*), 19.
 Гора, 88.
 Горен (до випасу посуду), 59.
 Горни (неолітичні), 20.
 Горобці (*орнам.*), 205.
 Горох, 99.
 Готський (стиль), 225.
 Грабельками (*орн.*), 190.
 Грабування дівчини (*весільн.*), 126, 127.
 Гребенями (*орн.*), 190.
 Гриби, 107.
Гриша Онисько. III.
 Губи *див.* Гриби.
 Гузирь (*будів.*), 83, 88.
 Гусячі лани (*орнам.*), 203.

Д

Дарування (весільн.), 154.
 Двір, 79, 82—83.
 Дерево (*орнам.*), 200.
Динарев М. А. 176.
 Дині, 98.
 Дівочья громада, 111—112.
 Дідки, *див.* вистжа.

Діорат, 225.
 Добруджа, 33 *раз.*
 Довбешка, 83.
 Драбинки (*орнам.*), 190.
Драгоманов, М. П. 157, 183.
 Дунай (гирла), 33 *раз.*
 Душечина, 106.

Е киосв. 72.

Єрки, 41.

Жяби (водяні), 42.

Жовківський пов. 174 *раз.*
 Жостер, 175.

Закруташки (*орн.*), 195.

Запрошування (на весілля), 117.
 Заручини, 115.
 Засув, 90.
 Затишка, 88.
 Затирка, 104.
 Звізди (*орнам.*), 191.
 З'їзди: археол. у Києві, 220; природо-
 знавців у Києві-ж, 221.
 Значки (весільні), 123.
 Золочівський пов. 171.
 Зоціль, *див.* Жостер.
 Зорі (*орнам.*), 191.

Икра, 48.

Іжа. 96—110.

Ільтиця, 75.

Йоровання, 76.

Наблук (у горні), 60 *раз.*

Кагла *див.* Затячка.
Кайндль Р., 169.
 Кална (зробити — молодій), 139—140.
 Каліба (*будів.*), 39.
 Камінь (до розтир. зерна), 16.
 Кам'янецький пов., 171.
 Кам'яні сокари (неоліт.), 26.
 Капшадокія, 223.
 Капуста, 99.
 Кармаки (*рибальст.*), 40.

Катирлез, 35, 37.
 Качачі лапки (орнам.), 203.
 Качки (орнам.), 205.
 Каша, 10.
 Квасоля, 98.
 — (орнам.), 200.
 Київ, 1, 220, 221.
 Кирган (будів.), 37.
 Кистка, 173.
 Кишки, 106.
 Кіюкнемедіни (коло Києва), 14.
 Кілочки (в сільні), 141.
 Кітці (рибальст.), 46—47.
 Кладовище, 93.
 Клин (у кушнірстві), 73.
 Клінці, 189.
 Клюски (куховар.), 104.
 Ключ (у кушнірстві), 71.
 Ключчя (у будівлі), 84.
 Квидлі (кухов.), 104.
 Кобилка (у гончарстві), 55, 56.
 Ковбаси, 106.
 Кóворот, 81.
 Ковпакі (губи), 107.
 Козарі (губи), 107.
 Колодязь, 91, 92.
 Колотушка, 55, 65.
 Кольберг Оск. 169.
 Комора (весільна), 139.
 Комир, 76.
 Кошавця, 54, 65.
 Коріння, 109.
 Коровай, 120, 133.
 Корогва (весільна), 144.
 Короп, 46.
 Коса (розплітання), 134.
 Косачева О. 184, 191.
 Кошочки (орнам.), 190.
 Крапки (орнам.), 188.
 Крашанки, 171.
 Кривульки (орнам.), 194.
 Кропиди, 111, 157.
 Кров (кухов.), 106.
 Кркви, 87, 88.
 — (орнам.), 194.
 Круг (гончарський), 56 *pas*.
 Кружок (орнам.), 195.
 Круцьки (орнам.), 192.
 Крчек, 169.

Куча, 54.
 Кукурудза див. пшеничка.
 Кукутені, 223.
 Кудеша (кухов.), 103.
 Кудька, див. кистка.
 Курачі лапки (орнам.), 203.
 Куточки (орнам.), 189.
 Кушнірство, 68 *pas*.

Лампрехт, 193, 199.

Левурда (кухов.), 97.
 Легенди (про початок писанок), 182—183.
 Лемішка (кухов.), 104.
 Ленгіль, 26.
 Лигарі (буд.), 86.
 Ложки (лишки) (орнам.), 195.
 Лясці (губи), 107.
 Лисичка (у гонч. крузі), 58.
 Ліса, 81.
 Лобода, 102.
 Логáза, 105.
 Лось, 15.
 Лугви, 88.
 Лучки (орнам.), 194.
 Любе, 195.
 Лямівка, 75.

Мазарани, С. А. 225.

Мак (орнам.), 195.
 Максимович, М. О., 157.
 Маммут, 5, 6, 8, 12 *pas*.
 Марува, 181.
 Матула (рибальст.), 45.
 Матувляки, 36.
 Мацько, 106.
 Мейтцен, Авг. 80.
 Мезон, Отіс, 72.
 Мервингська (доба), 225.
 Метельки (орн.), 204.
 Меч (весільний), 122.
 Мигулка див. кистка.
 Минаков, 221.
 Мідь, 223.
 М'ясо, 105.
 Могильченко, М. 53 *pas*. 65 *pas*.
 Мозок (кухов.), 106.
 Молоченя жита (весільне), 154.
 Морква, 97.
 Мортільє (Адр. де —) 22, прогр. 1.

Мортільє (Іабр. де —), 29, 192, 226, 228.
Мост (у хаті), 87.
Мунро, 29
Мустьє, 218.
Мух, М. 188.
Мушта, 77, 78.

Набійник, 40.

Навбтгя (гра), 181.
Набіл, 109.
Нагрудники (жушн.), 76.
Налистники, 104.
Наместо (неоліт.), 26; (скитської доби) 224.
Напої (нап'яття), 110.
Нáтина див. Лобода.
Нáчинна, 106.
Невод, 46, 47.
Неоліт (знахідка), 12 рас.
Нечесна молодá, 142, 143.
Нитки (орнам.), 188.
Ніж (гончарський), 59.
 — (жушірський), див. бриг.
Ніжен, 226.
Нуклеуси, 219.

Обмінюваннє хлїба (весїльнє), 113.

Овес (у весїльн. обр.), 124.
Огірки, 97.
Огнища, 14.
Огорожа, 81.
Олешня, 53.
Отаман, 111.
Отаманка, 112
Оседедець, 46.
Очки (орнам.), 194.

Павлуцький, 188.

Павучки (орнам.), 195.
Палеоліт, 1—2, 211—219.
Пальці (орнам.), 190.
Панни (орнам.), 192
Партицький Ом., 181.
Парубоцька громада, 111
Пасочки (орнам.), 198.
Пастернак, 97.
Пастерське, 224.
Пахи (жушн.), 73.

Перечинна (жушн.), 73, 78.
Передня (жушн.), 73.
Перелаз, 82.
Печеня, 106.
Печери, 28.
Печерці, 107.
Пйїла (п'яла), 69.
Пилка (орнам.), 194.
Пирог (хушов.), 102.
Писанки, 169—210.
Писаннє писанок, 172.
 — (начиннє до —), 173.
 — (спосіб —), 174.
Підвалина, 86, 87.
Підпашники (жушн.). 75.
Підсака (риб), 44.
Підхвостник, 73.
Піч вариста, 88.
Подол, 3.
Поїзд (молодого з молодого), 124
Позіцунок (жушн.), 75.
Покрása, 121.
Покуття, 97.
Пол будів., 54.
Пóлог, 39.
Полошки, 79.
Порібре (хушов.), 106.
Постіль (молодих), 139.
Потрáвка, 106.
Похорон (неолітич.), 27.
Пояски (орнам.), 188.
Прязьба (прязпа), 88.
Прячілок, 88.
Продаваннє молодой 127.
Прохорівка, 16к.
Прилиці (неоліт.), 24, 25.
Пшениця (кукурудза), 05.

Разин (лиман), 34

Раки, 105; (орнам.), 205.
Редька, 97.
Рену, 214.
Решето (орнам.), 188.
Решітка (орн.), 188.
Риба, 107.
Рибальство (у Добруджі), 34 рас.
Рибальські заводи, 57.
Ріг (начиннє рогове), 16 рас.
Рижки (губи), 107.

Ріжки (*орн.*), 192.

Ріпа 97.

Рожа (*орнам.*), 198.

Рожки, 107.

Розглядини, 114.

Роздягання молоді, 141.

Росіл (*кухов.*), 106.

Рукави, 73.

Руснаки, 35.

Садовина, 109.

Санен Е. Ф., 193.

Сáковиця див. Чекуша.

Салата, 96.

Свастика, 196.

Сватання, 112.

Свóлок, 88.

Синяки (*губи*), 107.

Сіно (*у весільн. звич.*), 144.

Січа (Запорож.), 34.

Сяребачки, 16, 216, 219.

Скривання молоді, 147.

Смеречки (*орнам.*), 198.

Смітники (*передістор.*), 14.

Сморжі (*губи*), 107.

Сокири (кам'яні), 25, 223, 226.

— (рогові), 16 рас.

— (мідяні), 223.

— (глиняні), 26.

Сокальський пов., 171.

Солінне риби, 48.

Солома (*у весільн. звич.*), див. Постіль,

Покраса.

Солонина, 106.

Сороміцькі пісні, 137, 143, 145, 148—153,

156—168.

Сорочка (*весільна*), 141.

Спідняк (*у гонч. крузі*), 58.

Станов'ювання, 76.

Старости, 112.

Стасов В. В., 212.

Стёрля, 46.

Стовб, 87.

Стоноги (*орнам.*), 205.

Стретівка, 223.

Струг (*у гонч.*), 55, 56, 66.

Судаг, 46.

Сумаки, 88.

Сумагра, 173.

Сумцов Н., 180, 201, 203.

Тайльор. Едв. проігр. 1.

Танцювання з молодію, 146.

Тарга, 49.

Тарденуазьєньська доба, 218.

Таш-Бурун, 37.

Теплоухов А., 29.

Тил (*куши.*), 73.

Тісто, 104.

Трипілля, 221, 224.

Трям див. Свóлок.

Тульча, 37.

Флячки, 106.

Фібули, 25.

Халандра, 164.

Хата, 84—90.

Хварби (*до мал. пов. писань*), 174, *175.

Хвиура (*орнам.*), 192.

Хвойна Ч. В., 1, 221.

Хліб, 108.

Хрест (*орнам.*), 192.

Хрін, 97.

Цар (короп'ячий), 44.

Цебер, 92.

Цибуля, 96.

Циганщина (*весільна*), 155.

Цóканка див. Навбитки.

Ціпки, 111

Цямрина, 92.

Часник, 96.

Чекуша, 41.

Червець, 175.

Червона хварба (*передістор.*), 27, 224.

Червоне (*у весільн. звич.*), 141.

Черепашки річні, 13, 14.

Чернигів, 53.

Четель, 50, 52.

Чига див. Стёрля.

Чигринський пов., 224.

Човви (*рибальські*), 39.

Чорноморье, 221.

Чортаника, 46.

Чортокрац, 46.

Чубинський П. П., 137.

Шантр Е 223.

Шапка (*у весіллях, звич.*), 130. 139.

Шарав, 46.

Швайка, 76.

Шинка, 105.

Шафа, 72.

Шкварки, 106.

Шлями, 76.

Штипованне, 75

Щупак, 46.

Яблінка, 175.

Яблунка (*орнам.*), 200

Яшня, 105.

Ями на збіжжя, 91.

Янтарь (бурштин), 7



INDEX

alphabétique et analytique.

- Abietinene** (préhist.), 214.
Acipenser ruthenus, 46.
Agaricus deliciosus, 107.
Aiguille (*dans les rites nupt.*), 139.
Allium Cepa, 96.
— *sativum*, 96.
Alnus glutinosa, 175.
Amas des coquilles, 13, 15.
Ambre jaune, 7, 226.
Amulettes, 26.
Andree, Rich., 80.
Angles (*ornem.*), 189.
Anoutchine, prof. D. 29.
Anses de poterie 22.
Anthropologie (L'—), 1.
Antonovitch, prof. Vl., 1, 13, 14, 289, 220, 223, 226.
Arbre (*dans l'ornem.*), 200.
Armachevsky prof. P., 1, 5, 7.
Atriplex, 102.
Avoine (*rituel*), 124.
Avy (filets), 46.
- Baigner** (le poisson), 49.
Banquette en terre, 88.
Bâteaux du pêcheurs, 39.
Battage de blé (*rituel*), 154.
- Batouryne, 163.
Baye (bar. J. de —), 221, 225.
Bénédiction des fiancés, 136, 137.
Biélachévsky, N. 27.
Boissons, 110.
Bonnet en peau de mouton (*rituel*), 130, 139.
— (*champignons*), 107.
Boyaux, 106.
Bouchage (du four), 88.
Boutmir (station de —), 223.
Brody (distr. de —), 172,
Brassica olerac. capitata, 99.
Bronze, 224, 225.
- Cadeaux** (*nupt.*), 154.
Cadres (*archit.*), 88.
Caesalpinia brasiliensis, 175.
Canards (*ornem.*), 205.
Cappadoce, 223.
Carottes, 97.
Carpe, 46.
Casse-tête (*de pêcheurs*), 41.
Cavernes artificielles (*préhist.*), 28.
Caviar, 48.
Cedroxyleae 214
Ceinturons (*ornem.*), 188.

- Chambre nuptiale, 139.
 Champignons (edules de Galicie), 107.
Chantre (prof. E. —), 223.
 Châssis des pelletiers, 69, 76.
 Chemise nuptiale, 141.
 Cheveux (couleur de —), 221.
 Chevilles (*superst.*), 141.
 Chevrans (*en archit.*), 87, 88.
 — (*en ornem.*), 194.
Chrysanthemum parthenium, 181.
Chvojka, Č. 221.
 Céramique (*néolith.*), 19 *pas*.
 — (*moderne*), 63, 65, 67.
 Cercles (*ornem.*), 195.
 Cervelles, 106.
Cervus Alces, 15.
 Cimetière (*de village*), 91.
 Cire (*us. pour la peinture des oeufs*),
 174.
 Clayonnage, 81.
 Clef v. être (*des pulletiers*), 69, 77.
 Coche (*des pêcheurs*) v. Tchetal.
Coccus cacti, 175.
 Col (*de vêtement*), 76.
 Concombres, 97.
 Congrès (d'archéologie à Kiev), 220.
 — (des naturalistes à Kiev), 221.
 Coquilles, 13, 14.
 Corne (instr. néolith. en —), 16 *pas*
 Cornes (*ornem.*), 192.
 — (*champign.*), 107.
 Cortège (*nupt.*), 124.
 Courge, 98.
 Couleurs (*pour peindre les oeufs*), 174,
 175.
 Couteau (*des pelletiers*), 76.
 — (*des potiers*), 59.
 Crêpes au viande, 104.
 Croix (*en ornem.*), 192.
 Cucuteni, 223.
 Cuillers (*ornem.*), 195.
 Cuisson (*de potiere*), 60, 61.
 Cuivre (instr. en —), 223, 224, 225.
Cyprinus Sp., 46.
- Dame, 84.
 Danse (*rituel du mariage*), 146.
 Danube (Bouches de —), 33.
- Défloration de la fiancée, 139, 140.
 Demande en mariage, 112.
 Départ du fiancée, 124.
 Dévoilement (de la jeune mariée), 147.
 Déshabillement (de la jeune mariée), 141.
 Diorite, 226.
 Dobroudja, 33 *pas*.
Dragomanov, prof. M. 157, 158.
 Drapeau nuptial, 144.
Dykarev M., 176.
- Échange des pains (nu t.)**, 113.
 Ecrevisses, 105.
 — (*en ornem.*), 205.
Elephas primigenius, 5, 6, 8, 12 *pas*
 Enclos, 81.
 Entroits, 88.
 Epices, 109.
 Epuisette, 44, 52.
Esox lucius, 46.
 Esquimaux, 72.
 Etire, 69, 77.
 Etoiles (*ornem.*), 191.
- Faveurs (nupt.)**, 123.
 Fermeture de la porte, 90.
Fescennia ukrainiennes, 137, 143, 145,
 146, 148—153, 156—168.
 Feu (*rituel de mariage*), 138.
 Fiançailles, 115.
 Fiancée malhonnête, 142, 143.
 Fibules, 225.
 Filet (*des pêcheurs*), 46.
 Foin (*rituel*), 144.
 Fosses à détritrus (*préhist.*), 14.
 Foyers (*préhist.*), 14.
 Fruits, 109.
 Four (de cuisine), 88.
 — de potier (néolith.), 20.
 — — (moderne), 59.
 Funerailles (néolith.), 27.
 Fusafoles (néolith.), 24, 25.
- Galatz**, 48, 50.
 Garçon d'honneur, 115.
Gaudry Alb. prof., 214, 215.
 Géométriques (silex à contours —), 217.

Glaive (*nupt.*), 122.

Glupea pontica, 46.

Grattoirs, 16, 216, 219.

Grenier, 88.

Grille (*ornem.*), 188.

Haches (en pierre polie), 25, 223, 226.

— (en corne), 16.

— (en cuivre), 223.

— (simulacres en terre cuite), 26.

Hamy Dr E. T. prof. 14.

Harde (barrage au parc à poisson), 43, 52.

Haricots (*ornem.*), 200.

Herse (*rituel de mariage*), 119.

Hnatlouk, Vol. 68 *pas.*, 96 *pas.*

Hrycha Onésime 111 *pas.*

Huttes des pêcheurs, 39.

Jambon, 105.

Jovkiy (*distr. de*), 171.

Kablouk (part. supér. du four), 60.

Kácha (*nourrit.*), 104.

Kaindl Dr. R. prof. 169.

Kamianetz (*distr. de*), 171.

Katylrèze, 35, 37.

Khaliandra (*danse tzigun*), 164.

Kjökkenmødding's près de Kiev, 14.

Kiev, 1 *pass.*, 220, 211.

Kirdhane (atelier des pêcheurs), 38.

Kobylka (motte d'argile), 55, 56.

Kolberg Osc., 169.

Kolotouchka (*instr.*), 55, 56.

Koukourouza v. Maïs.

Korovaï (*pain nupt.*), 120, 133.

Kossatch, Olga, 184, 191.

Krček, 169.

Κρηπτάδια, 111, 157.

Laiterie (produits de), 109.

Lames (de silex), 12, 16, 215—216, 219, 223.

Lamprecht, 193, 199.

Légendes (sur l'origine des oeufs peints), 182.

Lengyel, 26.

Lignes de fond, 40.

— (onduleuses, *en ornem.*), 194.

Lit nuptial, 139.

Lübke, prof., 105

Lucioperca sandra, 46.

Lunettes (*ornem. spirale*), 194.

Maïs, 105.

Maisons des paysans, 84—90.

Mariage (us. de—), 111 *pas.*, 116 *pas.*

Marieurs 112—113.

Marche-pied, 82

Mason, Otis, prof. 71, quest. 1.

Matoula (filet), 45, 52.

M ximovitch, M. A. 157.

Mazareky, S. A. 225.

Medicago sativa, 99.

Meitzen Aug., 80.

Melons, 98.

Merovingienne (époque —), 225.

Minakov, 221.

Mohyltchenko, N. 53 *pas.*, 65 *pas.*

Mortillet (Adr. de —), 29, quest., 1.

Mortillet (Gabr. de —), 29, 192, 226, 228.

Manches, 73.

Morilles, 107.

Moulin à vent (*ornem.*), 189.

Moustiquier, 39.

Munro prof., 29.

Moustier (époque de —), 218.

Much, U. 188.

Nabiynyk (*instr.*), 40, 52.

Nasses (du pêcheurs), 47, 47.

Néolithiques (trouvailles), 12 *pas.*

Nijéne, 226.

Noeuds (*superst. nupt.*), 139.

Nourriture (en Galicie), 93, 110.

Nucleus, 219.

Oeufs peints de Pâques, 169, 210.

Oeufs de Pâques (*jeu d'*), 181.

— — (teints), 171.

Oeufs sur le plat, 105.

Oléchnia, 53.

- Ornementation des oeufs de Pâques,
183 *pas*.
— (géométrique), 208.
— (végét.), 209.
— (anim.), 209.
- Otaman (chef des garçons), 111.
Otamanka (chef des jeunes filles), 112.
- Paille** (*en us. nupt.*), 121 v. Lit nupt.
- Pain nuptial (korovaï), 120 *pas*. 133.
Pain (*nourrit.*), 08.
Paléolithiques (découvertes), 112, 211, *pas*.
Paniers (*ornem.*), 190.
Parcs à poisson, 46, 47.
Partytzky, Em. prof. 181.
Pasterské (village), 224.
Pâtés, 102.
Pâtes alimentaires, 104.
Patte de canard (*ornem.*), 203.
— de poule (*ornem.*), 203.
Pays des Cosaques de la Mer Noire, 221.
Pavloutzky, M. 188
Pavots (*ornem.*), 195.
Pêcheurs-ouvriers, 37.
Peinture sur les oeufs de Pâques. 172.
— (*instruments* pour —), 173.
— (*procédés*), 174.
Pêcheries, 37.
Pelleterie, 68 *pas*.
Perles (néolith.), 26.
— (de l'époque Scythe), 224.
Phaseolus vulgaris, 18.
Pic (*des potiers*), 54, 65.
Pierre à écraser les grains, 16.
Pinceau pour peindre les oeufs de Pâques, 173.
Pieux fichés pour soubassement, 86.
Pignon (*archit.*), 88.
Pisum sativum, 99.
Place (de village), 79.
Plancher (*archit.*), 54, 87.
Podol. 3.
Poisson, 107.
Pokoutté, 96.
Polochky, 79.
Pommes (*ornem.*), 200.
- Porte d'enclos, 81.
Poutre (*archit.*), 88.
Prokhorivka, 164.
Propriétés des paysans, 79, 82—83.
Puits, 91—92.
Pyrus malus, 175.
- Queurse**. 73, 77.
- Raifort**, 97.
Ranu esculenta, 42.
Rapa esculenta, 97.
Raphonus sativa, 97.
Rapt (simulacre du —), 126, 127.
- Raselm, 34.
Renoult, assist. de Museum, 214.
Rhamnus hathartica, 175.
Roi (des carpes), 44.
Rose, rosette (*ornem.*), 198.
Rosettes. 191.
Rôti (viande), 106.
Rouge (*peint. des os dans les temps préhist.*), 27, 224.
— (*dans les rites nupt.*), 141.
Roussniaks, 35.
- Sacken**, E. v. 193.
Salade, 96.
Salage de poisson, 98
Sang (*nourit.*), 106.
Saucissons, 106.
Sautillière, 43, 52.
Scie (*ornem.*), 194.
Scolopendres (*ornem.*), 205.
Silos, 91.
Sitcha (des Cosaques Zaporogues), 34.
Sociétés des garçons de village, 111.
— des jeunes filles, 111—112.
Sokal (distr. de —), 171.
Solanum tuberosum, 101.
Soumtzov, N. prof. 180, 201, 203.
Soubassement. 86—87.
Soupe aigre 100, 106.
Stassof, V. V., 202
Strétivka, 223.

Strouh (plane en fer des potiers), 55, 56, 66.

Sumatra (peinture des tissus), 173.

Svastica, 196.

Tardenoisienne (époque), 218.

Tarha (panier des pêcheurs), 50, 62.

Tchernyhiv, 53, 79 *pas*.

Tchétel (coche du pêcheurs), 50.

Tchoubinsky, P. 157

Tchyhryne (distr de —), 224.

Teplooukhov, A., 29.

Terre glaise (prépar), 54 *pas*.

Tache-Bouroun, 37.

Toultra (Tulcea), 36, 48.

Tour de potier, 56, 66

Tresse (*de la nouv. mariée*), 134.

Triangles (*ornem.*), 189.

Tripes (*nour*), 106.

Trypillé, 221 *pas*, 224.

Tylor Edw. prof. quest. 1.

Tziganerie (*us. nupt.*), 155.

Tzipky (village), 111.

Ursus spelaeus, 212, 219.

Vankleva, Mlle, 184, 191.

Vente de la fiancée (*us. nupt.*), 127.

Veremié, 221 *pas*.

Veslo (*aviron des potiers*), 55, 65.

Viande, 105.

— (salé), 106.

Vicia Faba, 99.

Vinca herbacea, 123, 175.

— (*ornem.*), 200.

Viscum album, 175.

Visite de renseignement (*nupt.*), 114.

Voiture (du potier), 64, 67.

Volkov, Th., I, 1, 33, 111, 184.

Volynie ukrainienne, 24.

— galicienne, 169 *pas*.

Wosiński, 29.

Zolotehiv (*distr. de*) 171.

Yéryki's, 41, 52.

Таб. I. А.



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.



10.

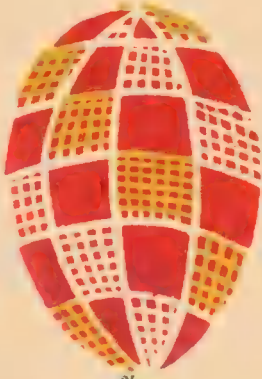


11.



12.

Державна бібліотека України



24.



25.



26.



27.



28.



29.



30.



31.



32.



33.

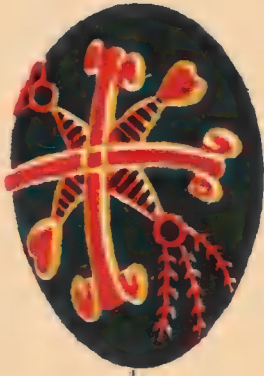


34.



35.

бібліотека України



Державна
бібліотека України







1.

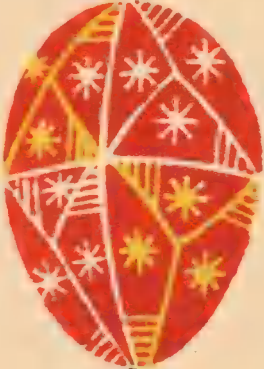
2.



3.

4.

5.



6.

8.



9.

11.

Державна
бібліотека України

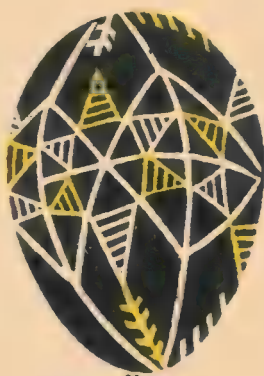
ТАБ. III Б.



12.



13.



14.



15.



16.



17.



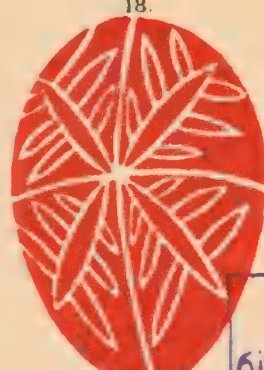
18.



19.



20.



21.

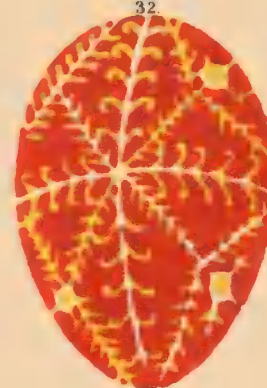


22.



23.

Д. С. Бібліотека України



Держ
Бібліотека Ужгороду

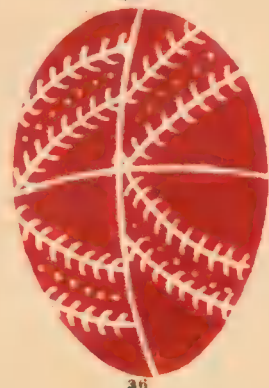
ТАБ. IV. А.



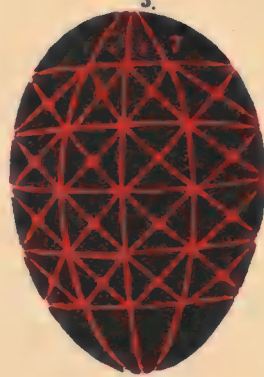
Дер.
бібліотека

ТАБ IV Б.





Державна
бібліотека України



бібліотека України



137adu. ✓

2108

10.000.000 -

415831/395



Б300085

